0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page1

IT p. 7 - 20

ES p. 21 - 34

PT p. 35 - 48

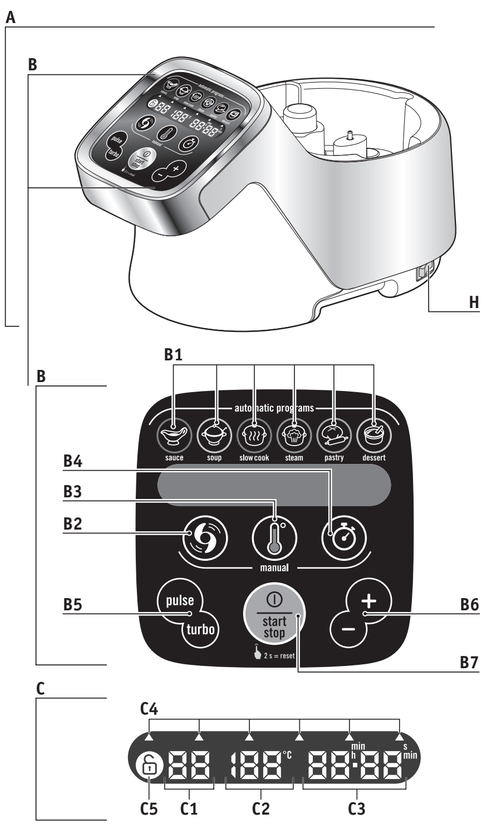
EL p. 49 - 62

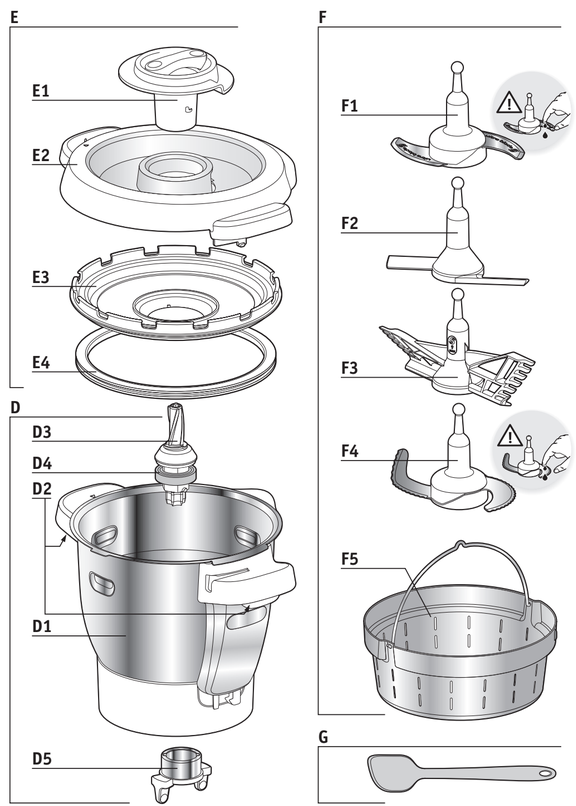
EN p. 63 - 76

Ref. 0828792

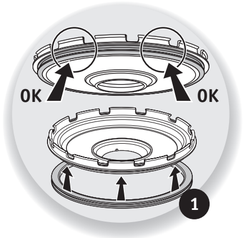
cuisine companion

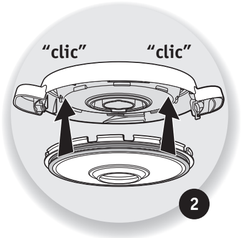
IT ES PT EL EN

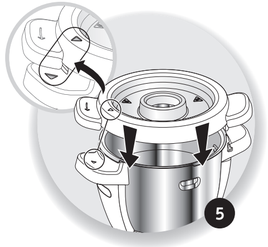


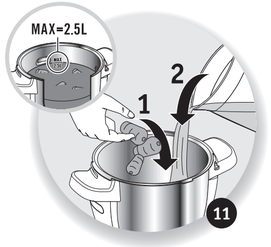


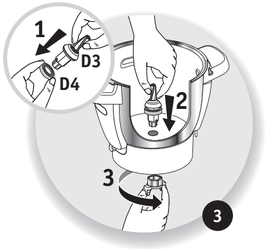
0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page5

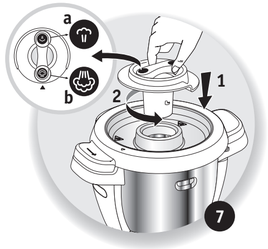


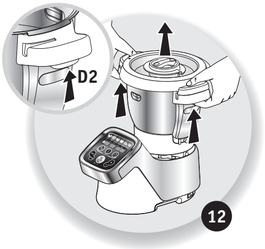


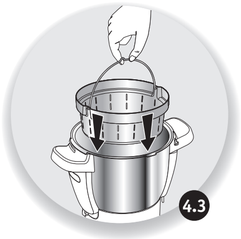


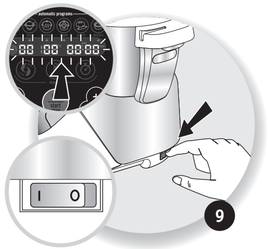


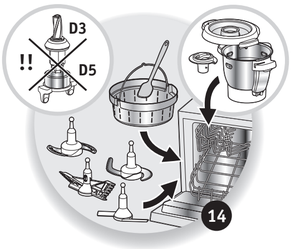


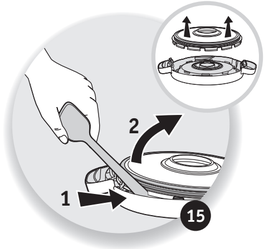












0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page7

Per la sicurezza della persona

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e conservarle: un utilizzo non conforme alle istruzioni per l'uso solleva il produttore da qualsiasi responsabilità.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia. Non consentire ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza.
- L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori della portata dei bambini.
- Si sconsiglia l'utilizzo del presente apparecchio da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, se non in presenza di figure responsabili della loro sicurezza, che possano monitorarle ed istruirle preventivamente all'uso. Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.

- Durante l'uso dell'apparecchio, alcune sue parti raggiungono temperature elevate (parete inox del recipiente, cilindro guida comune removibile, parti trasparenti del coperchio e del tappo, parti metalliche sotto il recipiente, cestello). Possono provocare scottature. Maneggiare l'apparecchio toccando solo le parti fredde in plastica (impugnature, blocco motore). La spia luminosa che segnala il riscaldamento, di colore rosso, indica il rischio di scottature.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Questo apparecchio non è predisposto per essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui non funzioni correttamente, sia stato danneggiato o qualora il cavo di alimentazione o la presa risultino danneggiati. Per evitare qualsiasi tipo di rischio, richiedere obbligatoriamente la sostituzione del cavo presso un centro assistenza autorizzato (consultare l'elenco nelle istruzioni per l'uso).
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non mettere mai il blocco motore **(A)** sotto l'acqua

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page8

corrente.

- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico. Il fabbricante declina ogni responsabilità e si riserva il diritto di annullare la garanzia in caso di un uso commerciale o improprio del dispositivo, o del mancato rispetto delle istruzioni.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili come:

- in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
- in angoli cucina riservati al personale di punti vendita, uffici e altri ambienti professionali;
- nelle fattorie/agriturismi;
- da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture a carattere residenziale;
- in ambienti di tipo B&B.

• L'apparecchio emette vapore, che può provocare scottature. Maneggiare con attenzione il coperchio e il tappo (se necessario servirsi di un guanto, una presina, ecc.). Maneggiare il tappo impugnandolo nella parte centrale.

• Non attivare l'apparecchio se la guarnizione non è posizionata sul porta-guarnizione e se quest'ultimo non è assemblato nel coperchio. È tassativamente obbligatorio utilizzare l'apparecchio con il tappo inserito nell'apposito alloggiamento del coperchio (tranne in caso di indicazioni specifiche per la ricetta).

• Prestare attenzione ai rischi di infortunio in caso di cattivo utilizzo dell'apparecchio.

Prendere le dovute precauzioni nel maneggiare le lame affilate della mezzaluna (F1) e del coltello seghettato (F4) durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente: sono estremamente taglienti.

Prestare particolare attenzione nel caso vengano versati nel robot da cucina liquidi caldi: potrebbero fuoriuscire dall'apparecchio in seguito ad un'ebollizione improvvisa.

SOLO MERCATI EUROPEI:

- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o la cui esperienza o conoscenza non siano sufficienti, a condizione che ricevano una supervisione o che abbiano ricevuto istruzioni in merito ad un uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano correttamente i potenziali pericoli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni d'età, a condizione che ricevano una supervisione o che abbiano ricevuto istruzioni in merito ad un uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano correttamente i potenziali pericoli. La pulizia e il mantenimento spettanti all'utente non devono essere eseguiti da bambini senza supervisione, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sotto la supervisione di un adulto.

Collegamento elettrico

- Collegare sempre l'apparecchio a una presa di corrente dotata di messa a terra.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente a corrente alternata. Verificare che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda a quella dell'impianto elettrico di casa.
- Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.
- Non tirare mai il cavo d'alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica in alcun liquido.
- Il cavo di alimentazione non deve mai trovarsi vicino o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, vicino a fonti di calore o ad angoli vivi.

Cattivo utilizzo

- **Non toccare il coperchio prima del completo arresto dell'apparecchio (tasto stop): attendere che gli alimenti in lavorazione abbiano smesso di girare.**
- Nel recipiente, versare sempre gli ingredienti solidi prima di aggiungere quelli liquidi **(cfr. fig. 11.1)** e non oltrepassare il livello massimo previsto di 2,5 l, segnalato con un'incisione all'interno del recipiente **(cfr. fig. 11.2)**. Se il recipiente è troppo pieno, è possibile che fuoriesca acqua bollente.
- Attenzione: durante il programma di

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page10

cottura al vapore, rispettare il livello di 0,7 l d'acqua **(cfr. fig. 4.2)**.

- Non appoggiare mai le dita o qualsiasi altro oggetto nel recipiente durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non utilizzare il recipiente come contenitore (per conservare, congelare, sterilizzare).
- Posizionare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, resistente al calore, pulito e asciutto.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a pareti o armadi: il vapore prodotto potrebbe danneggarli.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a fonti di calore in funzione (piastre di cottura, elettrodomestici, ecc.).
- Non coprire il coperchio con canovacci o altro e non cercare di otturare la sua cavità: utilizzare il tappo di regolazione del vapore apposito.
- Mentre l'apparecchio è in funzione, non avvicinarsi con capelli, sciarpe, cravatte o simili sopra il recipiente.
- Non mettere gli accessori nel forno a microonde.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non superare mai le quantità massime indicate nelle istruzioni.
- Riporre l'apparecchio solo una volta che si è raffreddato completamente.

Servizio post-vendita

- Per la propria sicurezza, non utilizzare accessori o parti di ricambio diverse da quelle fornite dai centri di servizio post-vendita autorizzati.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui non funzioni correttamente, sia stato danneggiato o qualora il cavo di alimentazione o la presa risultino danneggiati. Per evitare qualsiasi tipo di rischio, richiedere obbligatoriamente la sostituzione del cavo presso un centro assistenza autorizzato (consultare l'elenco nelle istruzioni per l'uso).
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione spettanti all'utente devono essere svolti da un centro assistenza autorizzato.
- Consultare la tabella "Cosa fare se l'apparecchio non funziona?" riportata al termine delle istruzioni per l'uso.

Consultando queste istruzioni per l'uso, si possono scoprire consigli di utilizzo che rivelano il potenziale dell'apparecchio: preparazione di salse, zuppe, piatti cotti a fuoco lento, piatti cotti al vapore, impasti e dolci.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A Blocco motore
B Quadro dei comandi
- **B1** : Tasti di selezione dei programmi automatici
- **B2** : Selettore di velocità
- **B3** : Selettore temperatura di cottura e/o spia luminosa di riscaldamento
- **B4** : Selettore durata di funzionamento
- **B5** : Selettore turbo/impulsi
- **B6** : Selettore +/-
- **B7** : Pulsante avvio/arresto/reset

C Display LCD
- **C1** : Indicazione della velocità
- **C2** : Indicazione della temperatura
- **C3** : Indicazione del tempo
- **C4** : Indicazione del programma selezionato
- **C5** : Indicazione spia di sicurezza

D Insieme recipiente
- **D1** : Recipiente inox
- **D2** : Levette
- **D3** : Cilindro guida comune removibile
- **D4** : Guarnizione
- **D5** : Anello di chiusura del cilindro

E Gruppo coperchio
- **E1** : Tappo di regolazione del vapore
- **E2** : Coperchio
- **E3** : Porta-guarnizione
- **E4** : Guarnizione

F Accessori
- **F1** : Mezzaluna ultrablade
- **F2** : Miscelatore
- **F3** : Sbattitore
- **F4** : Lama per impasto/frantumazione
- **F5** : Cestello a vapore

G Spatola
H Interruttore 0/1 per interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio

DATI TECNICI DELL'APPARECCHIO

Potenza :	1550W (1000W : Resistenza riscaldante/550 W: Motore)
Range di temperatura :	Da 30° a 130°C regolabile per incrementi di 5°C
Durata di funzionamento :	Da 5 secondi a 2 ore, regolabile per incrementi di 5 sec minimo a 1 min massimo.
Numero delle velocità: 12	- 2 velocità intermittenti: velocità 1 (5 sec acceso/20 sec spento). velocità 2 (10 sec acceso/10 sec spento). - 10 velocità continue progressive (velocità da 3 a 12).

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page12

AVVIO:

L'apparecchio è dotato di un interruttore 0/1. Portare l'interruttore su 1 **(cfr. fig. 9)**.
Con l'apparecchio sono forniti in dotazione gli accessori seguenti:

Coltello tritatutto	F1 ultrablade	Miscelare zuppe	12	3min	2,5L	--▸100°C
		Miscelare composte	12	40s	1Kg	--▸100°C
		Tritare le verdure	12	15s	1Kg	--▸100°C
		Tritare la carne	12	30s	1Kg	--▸100°C
		Tritare il pesce	12	15s	1Kg	--▸100°C
Miscelatore	Lavora i **piatti cucinati** senza rovinarne gli ingredienti, Molto utile per le fasi di rosolatura a fuoco lento iniziali di alcune preparazioni (risotti, zuppe). . F2	Rosolatura	3	5min	500g	130°C
		Cottura a fuoco lento	1	45min	2,5L	95°C
		Risotti	2	22min	1,5Kg	95°C
		Ratatouille, chutney, legumi (Impostazioni: vedi ricettario)				
Sbattitore	F3 !! V9 max	Albumi montati a neve	7	5/10min	7 max	
		Maionese, panna montata	7	2/5min	0,5L	
		Salse, creme, condimenti (purea di patate, polenta…)	4 à 7	1/20min	1L	60▸90°C
Lama impastatrice/frantumatrice	F4	Impasto di pane bianco	5	2min 30s	1,2Kg	
		Impasto di pasta brisé, sablé, pani speciali	5	2min 30s	1Kg	
		Impasto di lieviti (brioche, ciambelle)	5 + 6	1min 30s + 2min	0,8Kg	
		Lavorazione di impasti (torte soffici)	6 + 8	40s + 3min	1Kg	
		Polverizzazione di frutti a guscio	12	1min	0,6Kg	
		Tritatura di prodotti duri	12	1min	0,6Kg	
		Pestatura del ghiaccio	12	1min	6 à 10	
		Pastella per crêpe, gaufre	10	1min	1,5L	
Cestello a vapore	F5	Cottura a vapore di verdure, pesce o carne		20/40min	1Kg	100°C
		Zuppe con pezzetti	12	3min	2,5L	100°C
Tappo	E1	Tappo di regolazione dell'estrazione del vapore Vapore ridotto (a) = Cottura a vapore Vapore forte (b) = Risotti, creme dolci, salse, ecc.			a b	

Questi accessori sono anche dotati di zone di impugnatura apposite, per facilitarne il maneggiamento durante l'uso e la preparazione delle ricette.

L'APPARECCHIO È DOTATO DI 2 MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO:

- **Modalità programma automatico**
  Velocità, temperatura di cottura e durata sono preimpostate; modalità adatta per la preparazione di salse, zuppe, cotture a fuoco lento, cotture al vapore, impasti e dolci in maniera automatica.
- **Modalità manuale**
  Regolamentazioni personalizzate delle impostazioni di velocità, temperatura di cottura e durata, per utilizzare il dispositivo in base alle proprie preferenze.

MONTAGGIO DEL RECIPIENTE, DEGLI ACCESSORI E DEL GRUPPO DEL COPERCHIO

Prima del primo utilizzo, lavare gli elementi **(D, E, F e G)** con acqua e sapone. Non lavare il blocco motore **(A)**. Il recipiente **(D)** è dotato di un cilindro guida smontabile **(D3)** per facilitarne la pulizia.

- Assicurarsi di rimuovere tutti gli imballi prima dell'uso, in particolare la protezione fra il recipiente **(D)** e il blocco motore **(A)**.
- Posizionare la guarnizione **(E4)** sul porta-guarnizione **(E3) (cfr. fig. 1)** e agganciare i due elementi assemblati al coperchio **(E2) (cfr. fig. 2)**.
- Posizionare la guarnizione **(D4)** sul cilindro guida comune **(D3)**. Fissare l'insieme sul fondo del recipiente mediante l'anello di fissaggio **(D5) (cfr. fig. 3)**.
- Posizionare l'accessorio scelto all'interno del recipiente:

- gli accessori **(F1, F2, F3 o F4)** sul cilindro guida comune situato sul fondo del recipiente **(cfr. fig. 4.1)**;
- il cestello a vapore all'interno del recipiente (F5) **(cfr. fig. 4.3)**, dopo averlo riempito precedentemente con 0,7 l di preparato liquido (acqua, salsa). **(cfr. fig. 4.2)**.

- Incorporare gli ingredienti all'interno del recipiente o del cestello a vapore.
- Posizionare il coperchio sul recipiente **(D)** allineando i due triangoli **(cfr. fig. 5)**, bloccare il coperchio senza fare pressioni, ruotandolo nel senso della freccia **(cfr. fig. 6)**.
- Posizionare il tappo di regolazione del vapore **(E1)** sul coperchio. Sono possibili due posizioni: vapore delicato o vapore forte **(cfr. fig. 7)**.

Posizionare il recipiente **(D)** sul blocco motore **(A)**: si deve udire un "click" sonoro **(cfr. fig. 8)**.

- L'apparecchio parte solo se il recipiente e il coperchio sono correttamente posizionati e fissati sul blocco motore.

In caso di posizionamento errato o di un cattivo fissaggio di uno o dell'altro elemento (cfr. fig. 10.1 e 10.2), il logo si mette a lampeggiare quando si tenta di attivare una funzione.

USO DEL QUADRO DEI COMANDI (B)

Selezione di un programma automatico

Salse

Cottura al vapore

Zuppe
(sotto programma **P1** vellutate/**P2** passate)

Impasti
sotto-programma **P1** pane/**P2** brioche/**P3** torte soffici)

Cottura a fuoco lento
(sotto-programma **P1** stufato di verdure/**P2** cottura a fuoco lento/**P3** risotto)

Dolci

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page14

Selezione delle impostazioni personalizzate

Selezione della velocità del motore. 2 velocità intermittenti e 10 velocità continue progressive.

Selezione della temperatura di cottura.
Da 30° a 130°C.
Spia luminosa di riscaldamento: Si accende all'avvio della cottura e si spegne quando la temperatura interna del recipiente scende al di sotto dei 50°C.

Selezione della durata di funzionamento.
Da 5 secondi a 2 ore.

Selezione delle funzioni **turbo** (velocità massima in accesso diretto) e **impulsi** (andamento intermittente) senza ricorrere ad altre regolazioni.

Aumento della velocità, della temperatura di cottura e della durata.
Diminuzione della velocità, della temperatura di cottura e della durata.

Questo pulsante ha 3 **funzioni:**
- **"Conferma"** della scelta del programma automatico o delle impostazioni scelte quando si utilizza il dispositivo in modalità manuale (velocità, temperatura di cottura, tempo).
- **"Pausa"** durante l'uso, una volta che l'apparecchio è stato avviato.
- **"Reinizializzazione"** delle impostazioni selezionate tenendolo premuto per 2 secondi.

Consigli di utilizzo
L'apparecchio è dotato di un microprocessore che controlla e analizza la sua stabilità. In caso di instabilità, la velocità di rotazione del motore si riduce automaticamente. Se l'instabilità persiste, il motore si arresta e sullo schermo appare l'indicazione "STOP".
- Verificare che la quantità degli ingredienti non sia eccessiva e che la velocità utilizzata sia idonea alla preparazione.
- Controllare che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.
- Quindi, far ripartire normalmente l'apparecchio.

USO DELL'APPARECCHIO

Collegare l'apparecchio, portare l'interruttore **(H)** su 1: lo schermo LCD **(C)** mostra tutte le impostazioni a "0" **(cfr. fig. 9)**.

MODALITÀ PROGRAMMA AUTOMATICO

1 – Premere sul programma scelto **(B1)**: sullo schermo appare un triangolo **(C4)** sotto il programma selezionato. In caso di programmi di zuppe, cotture a fuoco lento e impasti, premendo di nuovo è possibile scorrere i vari sotto-programmi.

2 – Le impostazioni preprogrammate possono essere modificate per una sola ricetta (in base ricetta scelta, gli ingredienti, le quantità). Premere sul selettore di velocità **(B2)**, sul selettore della temperatura di cottura **(B3)** o sul selettore del tempo **(B4)**: il parametro scelto lampeggia sullo schermo **(C1-C2-C3)**.

3 – Regolare i parametri servendosi del selettore +/- **(B6)**.

4 – Una volta modificati tutti i parametri, premere il pulsante "start" **(B7)** per avviare il programma. Quando l'apparecchio è in modalità cottura, la spia luminosa rossa **(B3)** si accende per segnalare che la cottura è iniziata.

5 – Quando il programma è terminato, l'apparecchio emette 3 bip.

6 – Al termine dei programmi salsa, zuppa, cottura a fuoco lento P2 e P3, cottura a vapore e crema dolce, l'apparecchio passa automaticamente nella modalità di conservazione del calore per 45 minuti, per tenere al caldo la ricetta fino a quando non sarà consumata. Per arrestare la conservazione del calore, basta premere sul tasto "stop" **(B7)**. Aprendo il coperchio, premere sulle levette **(D2)** o estrarre il recipiente: la funzione di conservazione del calore si spegne automaticamente. Al termine della lavorazione dell'impasto nei programmi impasto P1 e P2, l'apparecchio passa in modalità "lievitazione dell'impasto" a 30°C per 40 minuti, per dare un migliore volume al preparato. Aprendo il coperchio, premere sulle levette **(D2)** o estrarre il recipiente: l'apparecchio passa in modalità pausa e può essere riavviato premendo nuovamente su "start". Se si desidera arrestare questa modalità, premere per 2 secondi sul pulsante "stop".

7 – Premere sulle levette **(D2)** e sollevare il gruppo del recipiente **(D) (cfr. fig. 12)**.

Se si lavora con un programma automatico, si ha la possibilità di arrestare l'apparecchio in qualsiasi momento premendo sul pulsante "stop". Il programma automatico è quindi in modalità pausa: è possibile riavviarlo premendo nuovamente su "start". Se il programma scelto non è corretto e si desidera annullare, premere per 2 secondi sul pulsante "stop".

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page16

ALLA SCOPERTA DEI PROGRAMMI AUTOMATICI

	Salse	Zuppa P1	Zuppa P2	Cottura a fuoco lento P1	Cottura a fuoco lento P2	Cottura a fuoco lento P3
Programmi automatici	sauce	soup	soup	slow cook	slow cook	slow cook
Velocità preimpostata **(regolabile)**	V6 **(da V2 a V8)**	10 affondi E V12 per 2 min	10 affondi	V3	V1	V2
Temperatura preimpostata **(regolabile)**	70°C **(da 50°C a 100°C)**	100°C **(da 90°C a 100°C)**	100°C **(da 90°C a 100°C)**	130°C **(non regolabile)**	95°C **(da 80°C a 100°C)**	95°C **(da 80°C a 100°C)**
Tempo preimpostato **(regolabile)**	8 min **(da 5 min a 40 min)**	40 min **(da 20min a 60 min)**	45 min **(da 20 min a 60 min)**	5 min **(da 2 min a 15 min)**	45 min **(da 10 min a 2h)**	20 min **(da 10 min a 2h)**

	Cottura al vapore	Impasto P1	Impasto P2	Impasto P3	Dolci
Programmi automatici	steam	pastry	pastry	pastry	dessert
Velocità preimpostata **(regolabile)**		V5 per 2,5 min	V5 per 1,5 min poi V6 per 2 min	V3 per 40 sec poi V9 per 3 min	V4 (V2 a V8)
Temperatura preimpostata **(regolabile)**	100°C **(non regolabile)**				90°C **(da 50°C a 110°C)**
Tempo preimpostato **(regolabile)**	30 min **(da 1 min a 60 min)**	2,5 min **(da 30s a 2 min 30s)**	3,5 min **(da 30s a 3 min 30s)**	3 min 40s **(da 1 min 40s à 3 min 40s)**	15 min **(da 5 min a 60 min)**

USO DEL CESTELLO VAPORE

Per cuocere al vapore utilizzando l'apposito cestello, è necessario versare 0,7 litri d'acqua nella parte inferiore del recipiente.

Tempi di cottura al vapore		
Ingredienti	**Quantità (max)**	**Tempi di cottura**
Patate	1 kg	30 min
Carote	1 kg	30 min
Zucchine	800 g	20 min
Pastinaca	800 g	25 min
Bianchi di porro	800 g	25 min
Fagiolini	800 g	30 min
Broccoli	500 g	20 min
Pesce	600 g (con carta alimentare adatta alla cottura)	15 min
Carni bianche	600 g (con carta alimentare adatta alla cottura)	20 min

Alcune ricette possono provocare fuoriuscite improvvise causate dalla comparsa di bolle, in particolare nel caso della cottura di verdure congelate. In questo caso, ridurre i volumi di conseguenza.

MODALITÀ MANUALE

1 - Premere direttamente sul selettore del parametro che si è scelto di regolare, ovvero quello della velocità (B2), quello del selettore della temperatura di cottura (B3) o sul selettore del tempo (B4): il parametro scelto lampeggia sullo schermo (C1-C2-C3).

2 – Regolare i parametri servendosi del selettore +/- (B6). Per sicurezza, non è possibile regolare la temperatura senza regolare i tempi di cottura.

3 – Quando si è terminata la modifica di tutti i parametri, premere il pulsante "avvio" (B7). Quando l'apparecchio è in modalità cottura, la spia luminosa rossa (B3) si accende per segnalare che la cottura è iniziata. Quando viene avviato il programma, l'apparecchio può essere arrestato in qualsiasi momento premendo sul pulsante "stop". Il programma è quindi in pausa: è possibile riavviarlo premendo nuovamente su "start". Se il programma scelto non è corretto e si desidera annullare, premere per 2 secondi sul pulsante "stop".

4 – Quando il programma è terminato, l'apparecchio emette 3 bip.

5 – Premere sulle levette (D2) e sollevare il gruppo del recipiente (D) (cfr. fig. 12).

Funzioni turbo/impulsi

1 – Direttamente dal quadro dei comandi **(B)**, accedere alle funzioni "turbo" e "impulsi" **(B5)**. Per l'utilizzo in modalità turbo (velocità massima in accesso diretto), è sufficiente tenere premuto il selettore "turbo". Lo schermo LCD mostra quindi il tempo di utilizzo **(C3)** per assistere l'utente. Per avviare la modalità ad impulsi (andamento intermittente), attivare e arrestare la funzione premendo semplicemente il selettore "impulsi". Anche in questo caso, lo schermo LCD assiste l'utente indicando il tempo di utilizzo. Una volta avviata la funzione, si ha la possibilità di arrestare l'apparecchio in qualsiasi momento premendo sul pulsante "stop". La funzione è quindi in modalità pausa: è possibile riavviarla premendo nuovamente su "start".

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page18

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

• Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non mettere mai il blocco motore (A) sotto l'acqua corrente.

Una volta terminato l'uso dell'apparecchio, scollegarlo.

• Pulire immediatamente il recipiente dopo l'uso.
• Premere sulle levette **(D2)** e sollevare il gruppo del recipiente **(D)**.
• Posizionare il recipiente su una superficie piana.
• Sbloccare il coperchio ruotandolo di un quarto di giro in senso orario. Rimuovere il coperchio con attenzione!
• Quando gli elementi si sono raffreddati, staccare il porta-guarnizione dal coperchio utilizzando la spatola **(G) (cfr. fig. 15)**.
• **Prendere le dovute precauzioni nel maneggiare le lame affilate della mezzaluna (F1) e del coltello seghettato (F4) durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente: sono estremamente taglienti.**
• Una volta che gli elementi si sono raffreddati:
- smontare il cilindro guida comune **(D3)**, la guarnizione'(D4) e l'anello di fissaggio **(D5) (cfr. fig. 13)**.
- pulire il recipiente **(D)**, il cilindro guida comune **(D3)**, la guarnizione **(D4)** e l'anello di fissaggio **(D5)**, gli accessori **(F1) (F2) (F3) (F4) (F5)**, il tappo di regolazione del vapore (E1), il coperchio **(E2)**, il porta guarnizione **(E3)** e la guarnizione **(E4)** con una spugna e acqua calda e sapone.
• Sciacquare gli elementi sotto l'acqua corrente.
• In caso di incrostazioni pronunciate, lasciare in immersione per diverse ore in acqua e detersivo per i piatti; se necessario, grattare con la spatola **(G)**.
• In caso di calcare sul recipiente, utilizzare la parte ruvida di una spugna.
• Per pulire il blocco motore **(A)**, utilizzare un panno umido. Asciugarlo con cura.
Per facilitare la pulizia, il recipiente, il gruppo coperchio e gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie. Non possono invece essere messi in lavastoviglie il cilindro comune **(D3)** e l'anello di fissaggio **(D5) (cfr. fig. 14)**.
• Gli accessori, il cilindro comune removibile e gli elementi del coperchio, con certi ingredienti potrebbero colorarsi leggermente, come con il curry, il succo di carote e simili. Questo non costituisce un pericolo per la salute, né per il buon funzionamento dell'apparecchio. Per evitare colorazioni, pulire gli elementi subito dopo l'uso.

COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA?

PROBLEMA	CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	La presa non è collegata.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
	L'interruttore (H) è in posizione 0.	Portare l'interruttore in posizione 1.
	Il recipiente o il coperchio non sono correttamente posizionati o fissati.	Verificare che il recipiente o il coperchio siano correttamente posizionati e bloccati come descritto nelle illustrazioni delle istruzioni.
Il coperchio non si blocca.	Il coperchio non è completo.	Verificare che la guarnizione sia assemblata correttamente sul porta-guarnizione e che il porta-guarnizione sia correttamente assemblato sul coperchio.
Vibrazioni eccessive.	L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana, non è stabile.	Posizionare l'apparecchio su una superficie piana.
	Un volume di ingredienti eccessivo.	Ridurre la quantità degli ingredienti in preparazione.
	Errore nella scelta degli accessori.	Controllare che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.
Fuoriuscite dal coperchio.	Un volume di ingredienti eccessivo.	Ridurre la quantità degli ingredienti in preparazione.
	Il coperchio non è ben posizionato o fissato.	Fissare correttamente il coperchio sulla ciotola.
	Manca la guarnizione.	Posizionare la guarnizione sul porta-guarnizione e agganciare il gruppo al coperchio.
	La guarnizione è tagliata, deteriorata.	Cambiare la guarnizione, contattare un centro assistenza autorizzato.
	Errore nella scelta degli accessori.	Controllare che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.
Fuoriuscita dal cilindro del recipiente.	La guarnizione non è ben posizionata.	Posizionare correttamente la guarnizione.
	La guarnizione è tagliata, deteriorata.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
	L'anello di fissaggio **(D5)** è fissato male.	Fissare correttamente l'anello **(D5)**.
Le lame non girano facilmente.	Pezzetti di ingredienti troppo grossi o troppo duri.	Ridurre la dimensione o la quantità degli ingredienti in preparazione. Aggiungere del liquido.
Il motore emette odori.	Al primo utilizzo dell'apparecchio, oppure in caso di sovraccarico del motore provocato da una quantità d'ingredienti troppo eccessiva o da pezzi troppo duri o troppo grandi.	Fare raffreddare il motore e ridurre la quantità degli ingredienti nel recipiente.
Indicazione "STOP".	L'apparecchio ha rivelato vibrazioni troppo forti ed è passato il posizione di sicurezza.	Controllare che l'apparecchio sia alla velocità indicata o che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.
Indicazione "SECU".	Sovraccarico del motore provocato da una quantità d'ingredienti eccessiva o da pezzi troppo duri o troppo grandi.	Fare raffreddare il motore e ridurre la quantità degli ingredienti nel recipiente.

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page20

PROBLEMA	CAUSE	SOLUZIONI
Indicazione “SECU” + spia rossa luminosa lampeggiante	Sovraccarico dei rilevatori di temperatura.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Indicazione “Err1” + spia rossa luminosa lampeggiante	La resistenza di riscaldamento non funziona.	Verificare che le spazzole d’alimentazione sotto il recipiente non siano ricoperte di grasso. In caso affermativo, pulirle e riprovare. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.
Indicazione “Err2”.	Guasto elettronico.	Contattare un centro assistenza au-
Indicazione “Err3”.	Guasto velocità.	torizzato.
Indicazione “Err4”.	Guasto di comunicazione con la carta elettronica chopper.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Indicazione “ntc1” + spia rossa luminosa lampeggiante	Il rilevatore di temperatura 1 ha smesso di funzionare.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Indicazione “ntc2” + spia rossa luminosa lampeggiante	Il rilevatore di temperatura 2 ha smesso di funzionare.	Contattare un centro assistenza autorizzato.

L'apparecchio continua a non funzionare?

Rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).

RICICLAGGIO

• Eliminazione dei materiali di imballaggio e dell’apparecchio

L'imballaggio si compone esclusivamente di materiali non dannosi per l’ambiente che possono essere smaltiti conformemente alle disposizioni in vigore in materia di riciclaggio.

Per lo smaltimento dell’apparecchio rivolgersi presso il centro servizi apposito della propria zona.

• Prodotti elettrici o elettronici da smaltire

Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente!

ⓘ Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.

➲ Per lo smaltimento rivolgersi ad un centro per la raccolta differenziata.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

ES

Con respecto a la seguridad de la persona

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato y guárdelas: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximiría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica si se deja sin supervisión o antes de montarlo/desmontarlo o limpiarlo. No permita que los niños utilicen el aparato sin la supervisión de un adulto.
- Los niños no deben utilizar el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si estas están vigiladas por una persona responsable de su seguridad o si han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.

Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

- Cuando se utiliza el aparato, ciertas piezas alcanzan temperaturas elevadas (pared de acero inoxidable del bol, accionador común móvil, partes transparentes de la tapa y del tapón, piezas metálicas debajo del bol, cesta). Estas piezas pueden provocar quemaduras. Manipule el aparato por las piezas de plástico que están frías (asas, bloque motor). El testigo luminoso de calentamiento de color rojo indica que existe riesgo de quemadura.
- La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.
- El aparato no debe ponerse en marcha mediante un temporizador exterior ni por un sistema de mando a distancia externo.
- No utilice el aparato si este no funciona correctamente, si está dañado o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier peligro, lleve el cable a un centro de servicio autorizado para que lo cambien (consulte la lista en el cuaderno de servicio).

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page22

- No sumerja el aparato. No pase el bloque motor **(A)** por debajo del agua corriente.
- Este aparato está diseñado para un uso exclusivamente doméstico. El fabricante declina cualquier responsabilidad y se reserva el derecho a rescindir la garantía en caso de un uso comercial o inadaptado, o de no respetar las consignas.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como
  - zona de trabajo de cocina en almacenes, oficinas y otros entornos profesionales,
  - zonas de cocina reservadas para el personal de almacenes, oficinas y otros entornos profesionales,
  - granjas,
  - uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos con carácter residencial.
  - lugares como habitaciones de huéspedes.

• Su aparato emite vapor que puede provocar quemaduras. Manipule con precaución la tapa y el tapón (si es necesario, utilice un guante, una manopla, etc.). Manipule el tapón por su parte central.

• No ponga el aparato en funcionamiento si la junta no está colocada sobre su soporte, si dicho soporte no está montado en la tapa. Resulta imperativo utilizar el aparato con el tapón colocado en el orificio de la tapa (salvo en caso de información específica de la receta).

• Atención: corre el riesgo de sufrir heridas si utiliza incorrectamente el aparato.

Tenga cuidado con las hojas de la cuchilla picadora (F1) y de la cuchilla de sierra (F4) a la hora de limpiarlas y a la hora de vaciar el bol, están sumamente afiladas.

Debe vigilar si vierte un líquido caliente en el robot de cocina, ya que puede salir del aparato debido a una ebullición repentina.

SOLO MERCADOS EUROPEOS

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de menos de 8 años.

Los niños no deben utilizar el aparato como un juguete.

- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o cuya experiencia o conocimientos no sean suficientes, siempre que sean vigiladas o que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y que comprendan bien los posibles peligros.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años siempre que sean vigilados o que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y que comprendan bien los peligros implicados. La limpieza y el mantenimiento no los han de llevar a cabo niños sin vigilancia, salvo que tengan 8 años como mínimo y estén supervisados por un adulto.

Con respecto a la conexión eléctrica

- El aparato debe enchufarse a una toma conectada a tierra.
- Este aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Asegúrese de que la tensión de alimentación señalada en la placa indicadora del aparato se corresponde efectivamente con la de la instalación eléctrica.
- Cualquier error en la conexión anulará la garantía.
- No tire nunca del cable de alimentación para desconectarlo.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en un líquido.
- No deje nunca el cable de alimentación cerca o en contacto con las partes calientes de su aparato, cerca de una fuente de calor o de un ángulo cortante.

Con respecto a un uso incorrecto

- **No toque la tapa antes de que el aparato se haya detenido completamente (botón «stop»), espere a que los alimentos mezclados dejen de girar.**
- Vierta siempre los ingredientes sólidos en primer lugar en el bol antes de añadir los ingredientes líquidos **(consulte la Fig. 11.1)**, sin sobrepasar la marca 2,5 L MAX grabada en el interior del bol **(consulte la Fig. 11.2)**. Si el bol está demasiado lleno, el agua hirviendo puede salirse de él.
- En el programa de cocción al vapor, respete el nivel de 0,7 litros de agua **(consulte la Fig. 4.2)**.
- No introduzca nunca los dedos ni ningún otro objeto en el bol mientras el aparato se encuentre en funcionamiento.
- No utilice el bol como recipiente (conservación, congelación, esterilización).
- Coloque el aparato en un lugar estable, resistente al calor, limpio y seco.

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page24

- No coloque el aparato cerca de un muro o de un mueble: el vapor generado puede dañar los elementos.
- No coloque el aparato cerca de una fuente de calor en funcionamiento (placa de cocción, aparato electrodoméstico, etc.).
- No cubra su tapa con paños ni nada similar, no intente tapar el orificio de la tapa, utilice el tapón regulador de vapor.
- No permita que haya cabello largo, bufandas o corbatas que queden colgando por encima del bol mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No introduzca nunca los accesorios en un microondas.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No sobrepase nunca la cantidad máxima indicada en las instrucciones.
- Guarde el aparato cuando se haya enfriado.

Servicio posventa

- Para su seguridad, no utilice accesorios ni piezas de recambio distintos a los suministrados por los centros de servicio posventa autorizados.
- No utilice el aparato si este no funciona correctamente, si está dañado o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier peligro, lleve el cable a un centro de servicio autorizado para que lo cambien (consulte la lista en el cuaderno de servicio).
- Cualquier intervención por parte del cliente diferente de la limpieza y el mantenimiento deberá llevarse a cabo en un centro de servicio autorizado.
- Consulte el cuadro «¿Qué hacer si su aparato no funciona?» al final de las instrucciones de uso.

Al leer estas instrucciones descubrirá consejos de uso que le harán entrever el potencial de su aparato: preparación de salsas, sopas, cocción lenta, platos al vapor, masas y postres.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A Bloque motor
B Cuadro de mandos
- **B1** : botones de selección de programas automáticos
- **B2** : selector de velocidad
- **B3** : selector de temperatura de cocción o testigo luminoso de calentamiento
- **B4** : selector de tiempo de funcionamiento
- **B5** : selector turbo/pulse
- **B6** : selector +/-
- **B7** : botón start/stop/reset

C Pantalla LCD
- **C1** : indicador de velocidad
- **C2** : indicador de temperatura
- **C3** : indicador de tiempo
- **C4** : indicador de selección de programa
- **C5** : indicador de testigo de seguridad

D Conjunto del bol
- **D1** : bol de acero inoxidable
- **D2** : gatillos
- **D3** : accionador común móvil
- **D4** : junta de estanqueidad
- **D5** : anillo de bloqueo del accionador

E Conjunto tapa
- **E1** : tapón regulador de vapor
- **E2** : tapa
- **E3** : soporte de junta
- **E4** : junta de estanqueidad

F Accesorios
- **F1** : cuchilla picadora ultrablade
- **F2** : mezcladora
- **F3** : batidora
- **F4** : cuchilla para amasar/triturar
- **F5** : cesta para cocción al vapor

G Espátula
H Interruptor 0/1 para interrumpir la alimentación eléctrica del aparato

DATOS TÉCNICOS DEL APARATO

Potencia :	1550 W (1000 W: resistencia de calentamiento/550 W: motor)
Intervalo de temperaturas :	de 30 °C a 130 °C ajustable a intervalos de 5 °C.
Intervalo de tiempo del funcionamiento :	de 5 segundos a 2 horas ajustable a intervalos de 5 segundos (mínimo) a 1 minuto (máximo).
Número de velocidades: 12	- 2 velocidades intermitentes: velocidad 1 (5 s On / 20 s Off). velocidad 2 (10 s On / 10 s Off). - 10 velocidades continuas progresivas (velocidades 3 a 12).

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page26

PUESTA EN SERVICIO:

Su aparato está equipado con un interruptor 0/1, gire el interruptor a la posición 1. (**Consulte la Fig. 9**). Su aparato dispone de los siguientes accesorios:

				max	
Cuchilla picadora	F1 ultrablade	Mezclar sopas	12	3min	2,5L	--▸100°C
		Mezclar compotas	12	40s	1Kg	--▸100°C
		Picar verduras	12	15s	1Kg	--▸100°C
		Picar carne	12	30s	1Kg	--▸100°C
		Picar pescado	12	15s	1Kg	--▸100°C
Mezcladora	F2	Mezcla los platos cocinados sin estropear los ingredientes, Muy útil para las fases de dorado previas a las preparaciones (risottos, sopas).				
		Platos con fase dorado	3	5min	500g	130°C
		Estofados	1	45min	2,5L	95°C
		Risottos	2	22min	1,5Kg	95°C
		Salteados, Salsas (Ajustes: ver libro de recetas)				
Batidora	F3 !! V9 max	Claras a punto de nieve	7	5/10min	7 max	
		Mayonesas, Nata batida	7	2/5min	0,5L	
		Salsas, cremas, guarniciones (puré de patatas, polenta...)	4 à 7	1/20min	1L	60▸90°C
Cuchilla para amasar/triturar	F4	Amasar las masas de pan blanco	5	2min 30s	1,2Kg	
		Amasar las masas quebradas, pastafloras, panes especiales	5	2min 30s	1Kg	
		Amasar las masas de levadura (bollos)	5 + MAX	1min 30s – 2min	0,8Kg	
		Mezclar las masas ligeras (bizcocho).	MAX + 8	40s – 3min	1Kg	
		Pulverizar las frutas con cáscara	MAX	1min	0,6Kg	
		Picar los productos duros	12	1min	0,6Kg	
		Picar hielo	12	1min	6 a 10	
		Masa de crepes, gofres	10	1min	1,5L	
Cesta para cocción al vapor	F5	Cocciones al vapor de legumbres, pescados o carnes		20/40min	1Kg	100°C
		Sopas con tropezones ó trozos	12	3min	2,5L	100°C
Tapón	E1	Tapón de regulación de extracción de vapor Poco vapor (a) = cocción al vapor. Mucho vapor (b) = risotto, natillas, salsas...			a / b	

Estos accesorios están igualmente provistos de zonas para asirlos y así facilitar su manipulación durante su uso.

SU APARATO CUENTA CON 2 MODOS DE FUNCIONAMIENTO:

- **Modo de programa automático**:
  La velocidad, la temperatura de cocción y el tiempo se programan previamente para hacer salsas, sopas, estofados, platos al vapor, masas y postres en modo automático.

- **Modo manual:**
  Ajustes personalizados de los parámetros de velocidad, temperatura de cocción y tiempo para usar el aparato según desee.

COLOCACIÓN DEL BOL, SUS ACCESORIOS Y EL CONJUNTO DE LA TAPA

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave con agua caliente jabonosa todos los elementos **(D, E, F, G)**, salvo el bloque motor **(A)**. Su bol **(D)** está equipado con un accionador desmontable **(D3)** para facilitar su limpieza.
- Asegúrese de retirar todo el embalaje antes de usar el aparato, especialmente la protección situada entre el bol **(D)** y el bloque motor **(A)**.
- Coloque la junta de estanqueidad **(E4)** sobre su soporte **(E3) (consulte la Fig. 1)** y bloquee el conjunto sobre la tapa **(E2) (consulte la Fig. 2)**.
- Coloque la junta de estanqueidad **(D4)** sobre el accionador común **(D3)**. Bloquee el conjunto sobre el fondo del bol con el anillo de bloqueo **(D5) (consulte la Fig. 3)**.
- Coloque el accesorio elegido en el bol: - los accesorios **(F1, F2, F3 o F4)** sobre el accionador común en el fondo del bol **(consulte la Fig. 4.1)**, - la cesta para vapor en el interior del bol **(F5)**, **(consulte la Fig. 4.3)**, habiendo rellenado previamente el recipiente con 0,7 l de preparado líquido (agua, salsa). **(consulte la Fig. 4.2)**.
- Incorpore los ingredientes al interior del bol o de la cesta para cocción al vapor.
- Coloque la tapa sobre el bol **(D)** alineando los dos triángulos **(consulte la Fig. 5)**, bloquee la tapa sin presionar y girándola en el sentido de la flecha **(consulte la Fig. 6)**.
- Coloque el tapón regulador de vapor **(E1)** sobre la tapa, hay 2 posiciones posibles: poco o mucho vapor **(consulte la Fig. 7)**. Coloque el bol **(D)** sobre el bloque del motor **(A)** hasta oír un «clic» **(consulte la Fig. 8)**.
- El aparato arranca únicamente si el bol y la tapa están correctamente colocados y bloqueados sobre el bloque motor.

En caso de que uno de ellos esté colocado o bloqueado incorrectamente (consulte la Fig. 10.1 y la Fig. 10.2), el logo 🔓 empieza a parpadear cuando se activa una función.

USO DEL CUADRO DE MANDOS (B)

Selección de un programa automático:

Salsas

Cocción al vapor

Sopas
(en el programa **P1** crema / **P2** puré)

Masas
(en el programa **P1** pan / **P2** bollos / **P3** bizcochos)

Cocción lenta
(en el programa **P1** estofado de legumbres / **P2** estofado / **P3** risotto)

Postres

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page28

Selección de parámetros personalizados:

Selección de la velocidad del motor. 2 velocidades intermitentes y 10 velocidades continuas progresivas.

Selección de la temperatura de cocción.
De 30 °C a 130 °C.
Testigo luminoso de calentamiento: Se enciende al iniciarse la cocción y se apaga cuando la temperatura en el interior del bol baja a menos de 50 °C.

Selección del tiempo del funcionamiento.
De 5 segundos a 2 horas.

Selección de las funciones «**turbo**» (velocidad máxima en acceso directo) y «**pulse**» (funcionamiento intermitente) sin recurrir a otros ajustes.

Aumento de la velocidad, de la temperatura de cocción y del tiempo.
Disminución de la velocidad, de la temperatura de cocción y del tiempo.

Este botón tiene **3 funciones**:

- «**Validación**» de la selección de su programa automático o de sus parámetros elegidos en uso manual (velocidad, temperatura de cocción, tiempo).
- «**Pausa**» durante el uso, una vez que el aparato está funcionando.
- «**Reinicialización**» de los parámetros seleccionados del aparato presionando durante 2 segundos.

Consejos de uso:
Su aparato está equipado con un microprocesador que controla y analiza su estabilidad. En caso de inestabilidad, la velocidad de rotación del motor se reducirá automáticamente. Si esta inestabilidad persiste, el motor se detendrá y aparecerá la palabra «STOP» en la pantalla.
- Compruebe que la cantidad de ingredientes no sea excesiva y que la velocidad esté adaptada.
- Compruebe que está utilizando el accesorio recomendado.
- A continuación, reinicie el aparato de la forma habitual.

USO DEL APARATO

Enchufe el aparato, gire el interruptor **(H)** a la posición 1, la pantalla LCD **(C)** muestra todos los parámetros en «0» **(consulte la Fig. 9)**

MODO DE PROGRAMA AUTOMÁTICO

1- Pulse el programa que desee **(B1)**, en la pantalla aparecerá un triángulo **(C4)** debajo del programa seleccionado. En el caso de los programas de sopas, estofados y masas, si sigue pulsando podrá ver los diferentes subprogramas.

2- Los parámetros preprogramados pueden modificarse mientras se elabora una receta (en función de la receta elegida, los ingredientes y las cantidades preparadas). Pulse el selector de velocidad **(B2)**, el selector de temperatura de cocción **(B3)** o el selector de tiempo **(B4)**, el parámetro elegido parpadea en la pantalla **(C1-C2-C3)**.

3- Ajuste el (los) parámetro(s) con el selector +/- **(B6)**.

4- Cuando haya terminado de modificar todos sus parámetros, pulse el botón «start» **(B7)** para iniciar el programa. Cuando su aparato utiliza el modo de cocción, el testigo luminoso rojo **(B3)** se enciende para informarle de que la cocción se ha iniciado.

5- Cuando el programa termina, el aparato emite 3 pitidos.

6- Al final de los programas de salsa, sopa, Cocción lenta P2 y P3, cocción al vapor y postres, el aparato pasa automáticamente al modo de mantenimiento del calor durante 45 minutos para conservar el plato listo para su consumo. Para detener el mantenimiento del calor, basta con pulsar el botón «stop» **(B7)**. Si abre la tapa, pulse los gatillos **(D2)** o retire el bol, el mantenimiento del calor se detendrá automáticamente.
Al final del amasado de los programas de masa P1 y P2, el aparato pasa al modo «subida de la masa» a 30 °C durante 40 minutos para dar un mejor volumen a sus masas. Si abre la tapa, pulse los gatillos **(D2)** o retire el bol, el aparato pasa al modo de pausa, tiene la posibilidad de reiniciarlo pulsando de nuevo «start».

Si desea detener este modo, pulse durante 2 segundos el botón «stop».

7- Pulse los gatillos **(D2)** y después levante el conjunto del bol **(D) (consulte la Fig. 12)**.

Cuando se inicia el programa automático, tiene la posibilidad de detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón «stop». El programa automático está entonces en modo de pausa, tiene la posibilidad de reiniciarlo pulsando de nuevo «start». Si se equivoca de programa y quiere anularlo, pulse durante 2 segundos el botón «stop».

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page30

DESCUBRA LOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS QUE SE PROPONEN:

	Salsa	**Sopa P1**	**Sopa P2**	**Cocción lenta P1**	**Cocción lenta P2**	**Cocción lenta P3**
Programas automáticos	sauce	soup	soup	slow cook	slow cook	slow cook
Velocidad «por defecto» **(ajustable)**	V6 **(V2 a V8)**	10 pulsaciones y V12 durante 2 min.	10 pulsaciones	V3	V1	V2
Temperatura «por defecto» **(ajustable)**	70 °C **(de 50 °C a 100 °C)**	100 °C **(de 90 °C a 100 °C)**	100 °C **(de 90 °C a 100 °C)**	130 °C **(no ajustable)**	95 °C **(de 80 °C a 100 °C)**	95 °C **(de 80 °C a 100 °C)**
Tiempo «por defecto» **(ajustable)**	8 min **(de 5 min a 40 min)**	40 min **(de 20 min a 60 min)**	45 min **(de 20 min a 60 min)**	5 min **(de 2 min a 15 min)**	45 min **(de 10 min a 2 h)**	20 min **(de 10 min a 2 h)**

	Cocción al vapor	**Masa P1**	**Masa P2**	**Masa P3**	**Postre**
Programas automáticos	steam	pastry	pastry	pastry	dessert
Velocidad «por defecto» (ajustable)		V5 durante 2 min 30 s	V5 durante 1 min 30 s, después V6 durante 2 min	V3 durante 40 s, después V9 durante 3 min	V4 (de V2 a V8)
Temperatura «por defecto» (ajustable)	100 °C **(no ajustable)**				90 °C (de 50 °C a 110 °C)
Tiempo «por defecto» (ajustable)	30 min **(de 1 min a 60 min)**	2 min 30 s **(de 30 s a 2 min 30 s)**	3 min 30 s **(de 30 s a 3 min 30 s)**	3 min 40 s **(de 1 min 40 s a 3 min 40 s)**	15 min **(de 5 min a 60 min)**

USO DE LA CESTA PARA COCCIÓN AL VAPOR

Para realizar una cocción al vapor con la cesta para cocción vapor, es necesario verter 0,7 litros de agua en el fondo del bol.

Tiempo de cocción al vapor		
Ingredientes	**Cantidades (máx.)**	**Tiempo de cocción**
Patatas	1 kg	30 min
Zanahorias	1 kg	30 min
Calabacines	800 g	20 min
Chirivías	800 g	25 min
Tallos de puerros	800 g	25 min
Judías verdes	800 g	30 min
Brócoli	500 g	20 min
Pescado	600 g (con papel de horno)	15 min
Carnes blancas	600 g (con papel de horno)	20 min

Durante la elaboración de algunas recetas pueden producirse desbordamientos por la aparición de burbujas, especialmente cuando se utilizan verduras congeladas. En ese caso, deberá reducir los volúmenes en consecuencia.

MODO MANUAL

1- Pulse directamente el selector del parámetro que desee ajustar, es decir, el selector de velocidad **(B2)**, el selector de temperatura de cocción **(B3)** o el selector de tiempo **(B4)**, el parámetro elegido parpadea en la pantalla **(C1-C2-C3)**.

2- A continuación, ajuste el (los) parámetro(s) con el selector +/- **(B6)**. Por motivos de seguridad, no es posible ajustar una temperatura sin ajustar un tiempo de cocción.

3- Cuando haya terminado de ajustar todos sus parámetros, pulse el botón «start» **(B7)**. Cuando su aparato utiliza el modo de cocción, el testigo luminoso rojo **(B3)** se enciende para informarle de que la cocción se ha iniciado. Cuando se inicia la programación, tiene la posibilidad de detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón «stop».

La programación está entonces en modo pausa, tiene la posibilidad de reiniciarla pulsando de nuevo «start». Si se equivoca de programación y quiere anularla, pulse durante 2 segundos el botón «stop».

4- Cuando la programación termina, el aparato emite 3 pitidos.

5- Pulse los gatillos **(D2)** y después levante el conjunto del bol **(D) (consulte la Fig. 12)**.

Funciones Turbo/Pulse

1- Acceda directamente desde su cuadro de mandos **(B)** a las funciones «turbo» y «pulse» **(B5)**. Para utilizar el modo «turbo» (velocidad máxima en acceso directo), basta con mantener presionado el selector «**turbo**». La pantalla LCD muestra entonces el tiempo de uso **(C3)** para ayudarle. Para utilizar el modo «**pulse**» (funcionamiento intermitente), active y desactive el funcionamiento simplemente presionando el selector «pulse». La pantalla LCD también le ayuda indicando el tiempo de uso. Cuando se inicia el funcionamiento, tiene la posibilidad de detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón «stop». El funcionamiento está entonces en modo pausa, tiene la posibilidad de reiniciarlo pulsando de nuevo «start».

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page32

LIMPIEZA DEL APARATO

• No sumerja el aparato. No pase el bloque motor **(A)** por debajo del agua corriente.

Una vez termine de usar el aparato, desenchúfelo.

- Limpie inmediatamente su bol después de usarlo.
- Pulse los gatillos **(D2)** y después levante el conjunto del bol **(D)**.
- Coloque el bol sobre una superficie plana.
- Desbloquee la tapa girándola un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj. Retire la tapa con precaución.
- Cuando las piezas se hayan enfriado, desencaje el soporte de la junta de la tapa con la ayuda de la espátula **(G) (consulte la Fig. 15)**.
- **Tenga cuidado con las hojas de la cuchilla picadora ultrablade (F1) y de la cuchilla para amasar/triturar (F4) a la hora de limpiarlas y a la hora de vaciar el bol, están sumamente afiladas.**
- Una vez las piezas se hayan enfriado:
  - desmonte el accionador común **(D3)**, la junta **(D4)**, el anillo de bloqueo (D5) (consulte la Fig. 13).
  - limpie el bol **(D)**, el accionador común **(D3)**, la junta **(D4)**, el anillo de bloqueo **(D5)**, los accesorios **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, el tapón regulador de vapor **(E1)**, la tapa **(E2)**, el soporte de la junta **(E3)**, la junta de estanqueidad **(E4)**, con una esponja y agua caliente jabonosa.
- Aclare estos elementos con agua corriente.
- Si los elementos están muy sucios, déjelos en remojo varias horas en agua con líquido lavavajillas y, si es necesario, raspe con la espátula **(G)**.
- Si el bol tiene depósitos de cal, puede utilizar un estropajo.
- Para limpiar el bloque motor **(A)** utilice un paño humedecido. Séquelo cuidadosamente.
- Para facilitarle la limpieza, tenga en cuenta que el bol, el conjunto de la tapa y los accesorios pueden lavarse en el lavavajillas, a excepción del accionador común **(D3)** y de su anillo de bloqueo **(D5) (consulte la Fig. 14)**.
- Los accesorios, el accionador común móvil y los elementos de la tapa pueden tomar un ligero color con ciertos ingredientes como el curry, el zumo de zanahorias, etc.; esto no supone ningún peligro para su salud ni para el funcionamiento de su aparato. Para evitar esto, limpie los elementos rápidamente después de su uso.

¿QUÉ HACER SI SU APARATO NO FUNCIONA?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado.	Enchufe el aparato a una toma.
	El interruptor **(H)** está en posición 0.	Gire el interruptor a la posición 1.
	El bol o la tapa no están correctamente colocados o bloqueados.	Compruebe que el bol y la tapa están bien colocados y bloqueados de acuerdo con los esquemas de las instrucciones.
La tapa no se bloquea.	La tapa no está completa.	Compruebe que la junta está correctamente montada sobre su soporte y que este está correctamente montado sobre la tapa.
Exceso de vibración.	El aparato no está colocado sobre una superficie plana, el aparato no tiene estabilidad.	Coloque el aparato sobre una superficie plana.
	Volumen de ingredientes excesivo.	Reduzca la cantidad de ingredientes tratados.
	Accesorios erróneos.	Compruebe que está utilizando el accesorio recomendado.
Fuga a través de la tapa.	Volumen de ingredientes excesivo.	Reduzca la cantidad de ingredientes tratados.
	La tapa no está bien colocada o bloqueada.	Bloquee correctamente la tapa sobre el bol.
	La junta de estanqueidad no está presente.	Coloque la junta de estanqueidad sobre su soporte y bloquee el conjunto sobre la tapa.
	La junta de estanqueidad está rota, deteriorada.	Cambie la junta, póngase en contacto con un servicio autorizado.
	Accesorios erróneos.	Compruebe que está utilizando el accesorio recomendado.
Fuga a través del accionador del bol.	La junta no se encuentra correctamente colocada.	Coloque correctamente la junta.
	La junta está deteriorada.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
	El anillo de bloqueo **(D5)** está mal bloqueado.	Bloquee correctamente el anillo **(D5)**.
Las cuchillas no giran con facilidad.	Trozos de alimentos demasiado grandes o demasiado duros.	Reduzca el tamaño o la cantidad de ingredientes tratados. Añada líquido.
Olor procedente del motor.	Cuando se utiliza por primera vez el aparato, o en caso de sobrecarga del motor provocada por una cantidad excesiva de ingredientes o trozos demasiado duros o demasiado grandes.	Deje enfriar el motor y reduzca la cantidad de ingredientes en el bol.
Indicador «STOP».	El aparato ha detectado un exceso de vibración y se ha puesto en modo de seguridad.	Compruebe que está utilizando la velocidad recomendada o el accesorio recomendado.
Indicador «SECU».	Sobrecarga del motor provocada por una cantidad excesiva de ingredientes o por trozos demasiado duros o demasiado grandes.	Deje enfriar el motor y reduzca la cantidad de ingredientes en el bol.

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page34

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Indicador «SECU» + testigo luminoso rojo parpadea.	Recalentamiento de los sensores de temperatura.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «Err1» + testigo luminoso rojo parpadea.	La resistencia de calentamiento no funciona.	Compruebe que las clavijas de alimentación que se encuentran debajo del bol no estén sucias. Si lo están, límpielas y vuelva a intentarlo. Si esto no funciona, póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «Err2».	Defecto electrónico.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «Err3».	Defecto de velocidad.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «Err4».	Fallo de comunicación con tarjeta electrónica chopper.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «ntc1» + testigo luminoso rojo parpadea.	El sensor 1 de temperatura no funciona.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «ntc2» + testigo luminoso rojo parpadea.	El sensor 2 de temperatura no funciona.	Póngase en contacto con un centro autorizado.

¿Su aparato sigue sin funcionar?

Diríjase a un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).

RECICLAJE

• Eliminación de los materiales de embalaje del aparato

El embalaje incluye exclusivamente materiales sin riesgo para el medio ambiente, que se pueden desechar de conformidad con las disposiciones de reciclaje vigentes.

Para desechar el aparato, infórmese en el servicio técnico autorizado de su comunidad.

• Fin de la vida útil de un producto electrónico o eléctrico:

¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

ⓘ Su aparato contiene un gran número de materiales aprovechables o reciclables.
➲ O deposítelo en un punto de recogida para que se lleve a cabo su tratamiento.

Segurança do utilizador

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho e guarde-o para futuras utilizações: uma utilização não conforme liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Desligue sempre o aparelho da corrente se o deixar sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza. Não deixe as crianças utilizarem o aparelho sem vigilância.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos, excepto se estas tiverem recebido instruções prévias relativamente à utilização do aparelho ou forem supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança. É conveniente vigiar as crianças para garantir que elas não brincam com o aparelho.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.

- Durante a utilização do aparelho, algumas peças atingem temperaturas elevadas (parede em inox da cuba, eixo comum amovível, peças transparentes da tampa e da tampa doseadora, peças metálicas debaixo da cuba, cesto). Estas peças podem provocar queimaduras. Manuseie o aparelho pelas peças plásticas frias (pegas, bloco do motor). O indicador luminoso vermelho de aquecimento indica que existe risco de queimadura.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada durante o funcionamento do aparelho.
- O aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um regulador externo ou através de um sistema de comando à distância independente.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar correctamente, estiver danificado ou se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Por forma a evitar qualquer tipo de perigo, o cabo deve ser obrigatoriamente substituído por um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).
- Não deve imergir o aparelho em líquidos. Não coloque o bloco do motor **(A)** sob água corrente.
- Este aparelho destina-se

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page36

exclusivamente a um uso doméstico. O fabricante declina qualquer responsabilidade e reserva-se o direito de anular a garantia em caso de utilização comercial ou inadequada, ou de desrespeito pelas instruções.

- Este aparelho não se destina a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
  - zonas utilizadas como cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - em cozinhas pequenas reservadas a funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
  - em quintas;
  - utilização por clientes de hotéis, motéis ou outros ambientes de carácter residencial;
  - em ambientes tipo quarto de hóspedes.

• O aparelho liberta vapor que pode provocar queimaduras. Manuseie com precaução a tampa e a tampa doseadora (se necessário, utilize uma luva, uma pega de cozinha, etc). Manuseie a tampa doseadora pela sua parte central.

• Não coloque o aparelho em funcionamento se a junta vedante não estiver posicionada sobre o suporte da junta, e se este não estiver montado na tampa. É imperativo colocar o aparelho em funcionamento com a tampa doseadora posicionada no orifício da tampa (salvo em caso de indicação específica na receita).

• Atenção aos riscos de ferimentos no caso de utilização incorrecta do aparelho.

Tenha cuidado com as lâminas (F1) e as lâminas do acessório triturador (F4) quando as lava e quando esvazia a taça, dado que são extremamente afiadas.

Tome atenção se deitar um líquido quente na taça, pois este pode ser projectado do aparelho devido a uma ebulição repentina.

APENAS MERCADOS EUROPEUS:

- Conservar o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
  Não permita que as crianças utilizem o aparelho como um brinquedo.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou que tenham recebido instruções quanto à utilização do aparelho em total segurança e compreendam bem os potenciais perigos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, desde que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção do mesmo por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem vigilância, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas por um adulto.

Ligação eléctrica

- O aparelho deve ser ligado a uma tomada eléctrica com ligação de terra.
- Este aparelho foi concebido para funcionar apenas em corrente alterna. Verifique se a tensão eléctrica indicada na placa sinalética do aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica.
- Os erros de ligação anulam a garantia.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação nem a ficha dentro de líquidos.
- Nunca deixe o cabo de alimentação nas imediações ou em contacto com as partes quentes do aparelho, próximo de uma fonte de calor ou sobre uma aresta afiada.

Utilização incorrecta

- **Não toque na tampa enquanto o aparelho não parar completamente (botão stop), aguarde até os alimentos triturados não rodarem mais.**
- Deite sempre os ingredientes sólidos em primeiro lugar na taça antes de adicionar os ingredientes líquidos **(ver Fig. 11.1**), sem exceder a marca “2.5 L MAX” gravada no interior da taça **(ver Fig. 11.2)**. Se a taça estiver demasiado cheia, a água a ferver pode ser projectada.
- Quando estiver a utilizar a cozedura a vapor, tenha o cuidado de respeitar o nível de 0,7 litro de água **(ver Fig. 4.2).**
- Nunca coloque os seus dedos ou qualquer outro objecto dentro da taça durante o funcionamento do aparelho.
- Não utilize a taça como recipiente de conservação, congelação ou esterilização.

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page38

- Coloque o aparelho em cima de uma bancada de trabalho estável, resistente ao calor, limpa e seca.
- Não coloque o aparelho junto de uma parede ou armário: o vapor produzido pode danificar os materiais.
- Não coloque o aparelho próximo de uma fonte de calor em funcionamento (placa de cozinha, electrodoméstico, etc.).
- Não tape a tampa com um pano ou de outra forma, não tape o orifício da tampa, utilize a tampa doseadora.
- Não deixe o cabelo, lenços, gravatas, etc. pendurados por cima da taça durante a utilização do aparelho.
- Não coloque os acessórios num micro-ondas.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Nunca exceda a quantidade máxima indicada no folheto.
- Guarde o aparelho apenas após ter arrefecido.

SPV

- Para sua segurança, não utilize outros acessórios ou peças de substituição para além dos fornecidos pelos Serviços de Assistência Técnica autorizados.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar correctamente, estiver danificado ou se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Por forma a evitar qualquer tipo de perigo, o cabo deve ser obrigatoriamente substituído por um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais realizadas pelo cliente deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Consulte a tabela "O que fazer se o aparelho não funcionar?" na última página do folheto de instruções.

Ao ler este folheto, encontrará conselhos de utilização que o(a) farão antever o potencial do seu aparelho: preparação de molhos, sopas, cozedura lenta, cozedura a vapor, massas e sobremesas.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A Bloco do motor
B Painel de comandos
- **B1** : botões de selecção de programas automáticos
- **B2** : selector de velocidade
- **B3** : selector de temperatura de cozedura e/ou indicador luminoso de aquecimento
- **B4** : selector do tempo de funcionamento
- **B5** : selector turbo/impulso
- **B6** : selector +/-
- **B7** : botão start/stop/reset

C Ecrã LCD
- **C1** : indicação da velocidade
- **C2** : indicação da temperatura
- **C3** : indicação do tempo
- **C4** : indicação da seleccção de programa
- **C5** : Indicação de bloqueio de segurança

D Conjunto da taça
- **D1** : taça inox
- **D2** : molas
- **D3** : eixo comum amovível
- **D4** : junta vedante
- **D5** : anel de bloqueio do eixo

E Conjunto da tampa
- **E1** : tampa doseadora
- **E2** : tampa
- **E3** : suporte da junta vedante
- **E4** : junta vedante

F Acessórios
- **F1** : lâmina picadora “ultrablade“
- **F2** : acessório misturador
- **F3** : acessório batedor
- **F4** : lâmina para amassar / triturar
- **F5** : cesto de cozedura a vapor

G Espátula
H Interruptor 0/1 para desligar o aparelho

DADOS TÉCNICOS DO APARELHO:

Potência:	1550 W (1000 W: resistência de aquecimento / 550W: motor)
Intervalo de temperatura:	de 30° a 130°C regulável em incrementos de 5°C.
Intervalo de tempo de funcionamento:	de 5s a 2 horas, regulável em intervalos de 5s no mínimo a 1 minuto no máximo.
Número de velocidades: 12	- 2 velocidades intermitentes: velocidade 1 (5s Ligado / 20s Desligado). velocidade 2 (10s Ligado / 10s Desligado). - 10 velocidades contínuas progressivas (velocidades 3 a 12).

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page40

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

O aparelho está equipado com um interruptor 0/1, coloque o interruptor no 1 **(ver Fig. 9)**.
Juntamente com o aparelho, dispõe dos seguintes acessórios :

Lâmina picadora	F1 ultrablade	Triturar sopas	12	3min	2,5L	--▸100°C
		Triturar compotas	12	40s	1Kg	--▸100°C
		Picar legumes	12	15s	1Kg	--▸100°C
		Picar carne	12	30s	1Kg	--▸100°C
		Picar peixe	12	15s	1Kg	--▸100°C
Acessório misturador	F2	Mistura os **pratos cozinhados** sem desfazer os ingredientes. Muito útil para as fases de refogado das preparações (risottos, sopas).				
		Refogados	3	5min	500g	130°C
		Cozedura lenta	1	45min	2,5L	95°C
		Risottos	2	22min	1,5Kg	95°C
		Guisado de legumes (Ratatouille), Chutneys, Leguminosas (Configurações: ver livro de receitas)				
Acessório batedor	F3 !! V9 max	Claras em castelo	1	5/10min	7 max	
		Maionese, chantilly	1	2/5min	0,5L	
		Molhos, cremes, acompanhamentos (puré de batata, polenta...)	4 à 7	1/20min	1L	60▸90°C
Lâmina para amassar/triturar	F4	Amassar massas de pão branco	5	2min 30s	1,2Kg	
		Amassar massas quebradas, areadas, pão especial	5	2min 30s	1Kg	
		Amassar massas levedadas (brioche, kouglof)	5 + MAX	1min 30s – 2min	0,8Kg	
		Misturar massas leves (bolo)	MAX + 5	40s – 3min	1Kg	
		Triturar frutos com casca	MAX	1min	0,6Kg	
		Picar alimentos rijos	MAX	1min	0,6Kg	
		Picar gelo	MAX	1min	6 a 10	
		Massa de crepes, waffles	10	1min	1,5L	
Cesto de cozedura a vapor	F5	Cozedura a vapor de legumes, peixes ou carnes		20/40min	1Kg	100°C
		Sopas com pedaços	12	3min	2,5L	100°C
Tampa doseadora	E1	Tampa doseadora de regulação da extração de vapor Pouco vapor (a) = cozedura a vapor. Muito vapor (b) = Risotto, cremes de sobremesa, molhos...			a b	

Estes acessório foram concebidos com zona de preensão para facilitar a sua manipulação durante a utilização

O APARELHO DISPÕE DE 2 MODOS DE FUNCIONAMENTO:

- **Modo de programa automático:**
  A velocidade, a temperatura e o tempo de cozedura são pré-programados para preparar molhos, sopas, alimentos cozidos lentamente, alimentos cozidos a vapor, massas e sobremesas no modo automático.

- **Modo manual:**
  Regulação personalizada dos parâmetros velocidade, temperatura de cozedura e duração para uma utilização de acordo com a sua conveniência.

COLOCAÇÃO DA TAÇA, DOS ACESSÓRIOS E DO CONJUNTO DA TAMPA

- Antes da primeira utilização, limpe todos os acessórios **(D, E, F, G)** com água quente e detergente para a loiça, à excepção do bloco do motor **(A)**. A sua taça **(D)** está equipada com um eixo desmontável **(D3)** para facilitar a limpeza.
- Certifique-se de que retirou completamente todo o material de embalagem antes da utilização, nomeadamente a protecção situada entre a cuba **(D)** e o bloco do motor **(A)**.
- Coloque a junta vedante (E4) sobre o suporte da junta **(E3) (ver Fig. 1)**, encaixe o conjunto por cima da tampa **(E2) (ver Fig 2)**.
- Encaixe a junta vedante **(D4)** no eixo comum **(D3)**. Fixe o conjunto na parte de baixo da taça utilizando o anel de bloqueio **(D5) (ver Fig. 3)**.
- Posicione o acessório escolhido na taça:

- os acessórios **(F1, F2, F3, ou F4)** por cima do eixo comum situado no fundo da taça **(ver Fig. 4.1),**
- o cesto de cozedura a vapor no interior da taça **(F5), (ver Fig. 4.3)**, tendo o cuidado de encher antecipadamente a taça com 0,7 l de preparação líquida (água, molho.) **(ver Fig. 4.2)**.

- Coloque os ingredientes no interior da taça ou do cesto de cozedura a vapor.
- Posicione a tampa por cima da taça **(D)** alinhando os dois triângulos **(ver Fig. 5)**, bloqueie a tampa sem carregar, rodando-a no sentido da seta **(ver Fig. 6)**.
- Posicione o a tampa doseadora **(E1)** sobre a tampa, sendo possível 2 posições: pouco ou muito vapor **(ver Fig. 7)**.

Posicione a taça **(D)** por cima do bloco do motor **(A)** até ouvir um "clic" **(ver Fig. 8)**.

- O aparelho só começa a funcionar quando a taça e a tampa estão correctamente posicionadas e bloqueadas por cima do bloco do motor.

Em caso de posicionamento ou bloqueio incorrecto de uma ou de outra (ver Fig. 10.1 e 10.2), o logótipo começa a piscar assim que se activa uma função.

UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE COMANDO (B)

Selecção de um programa automático:

- sauce — Molhos
- steam — Cozedura a vapor
- soup — Sopas (no programa **P1** aveludado / **P2** triturado)
- pastry — Massas (no programa **P1** pão / **P2** brioche / **P3** bolo)
- slow cook — Alimentos cozidos lentamente (no programa **P1** estufado de legumes / **P2** cozedura lenta / **P3** risotto)
- dessert — Sobremesas

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page42

Selecção de parâmetros personalizados:

Selecção da velocidade do motor.
2 velocidades intermitentes e 10 velocidades contínuas progressivas.

Selecção da temperatura de cozedura.
De 30° a 130°C.
Indicador luminoso de aquecimento: acende no início da cozedura e desliga quando a temperatura no interior da taça desce abaixo dos 50°C.

Selecção do tempo de funcionamento.
De 5s a 2 horas.

Selecção das funções **turbo** (velocidade máxima em acesso directo) e **impulso** (funcionamento intermitente) sem recorrer a outras regulações.

Aumento da velocidade, da temperatura e do tempo de cozedura.
Diminuição da velocidade, da temperatura e do tempo de cozedura.

Este botão dispõe de 3 funções:

- " **Validação** " da escolha do seu programa automático ou dos parâmetros escolhidos no âmbito de uma utilização manual (velocidade, temperatura de cozedura, tempo).
- " **Pausa** " no decorrer de uma utilização, depois de o aparelho começar a funcionar.
- " **Reinício** " dos parâmetros seleccionados do aparelho através de uma pressão de 2 segundos.

Conselho de utilização:
O seu aparelho está equipado com um micro-processador que controla e analisa a sua estabilidade. Em caso de instabilidade, a velocidade de rotação do motor será automaticamente reduzida. Se esta instabilidade persistir, o motor pára e aparece “STOP” no ecrã.
• Verifique se a quantidade de ingredientes não é excessiva e se a velocidade utilizada está adaptada em conformidade.
• Verifique se está a utilizar o acessório recomendado.
• Em seguida, reinicie normalmente o aparelho.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Ligue o aparelho a corrente, coloque o interruptor **(H)** no 1, o ecrã LCD **(C)** exibe todos os parâmetros a "0" **(ver Fig. 9)**

MODO DE PROGRAMA AUTOMÁTICO

1- Prima o programa da sua escolha **(B1)**; no ecrã aparece um triângulo **(C4)** por baixo do programa seleccionado. No caso dos programas de sopas, alimentos cozidos lentamente ou massas, a pressão sucessiva dos botões permite desfilar os diferentes sub-programas.

2- Os parâmetros pré-programados podem ser modificados para uma receita (consoante a receita escolhida, os ingredientes, as quantidades preparadas). Prima o selector de velocidade **(B2)** ou o selector de temperatura de cozedura **(B3)** ou o selector de tempo **(B4)**, o parâmetro escolhido pisca no ecrã **(C1-C2-C3)**.

3- Regule o(s) parâmetro(s) com a ajuda do selector +/- (**B6**).

4- Quando tiver terminado de modificar todos os parâmetros, prima o botão "start" **(B7)** para iniciar o programa. Quando o aparelho está em modo de cozedura, o indicador luminoso vermelho **(B3)** acende para o informar que a cozedura teve início.

5- Quando o programa termina, o aparelho emite 3 bips.

6- No fim do programa **P2** para molhos, sopa, alimentos cozidos lentamente e **P3** para cozedura a vapor e creme de sobremesa, o aparelho passa automaticamente para a função “manter quente”, durante 45 minutos. Para parar a função “manter quente”, basta premir o botão "stop" **(B7)**. Se abrir a tampa, premir os gatilhos **(D2)** ou retirar a cuba, a função “manter quente” pára automaticamente.

No fim dos programas de massa **P1** e **P2**, o aparelho passa ao modo de "levedura da massa" a 30°C, durante 40 minutos, para levedar as suas massas. Se abrir a tampa, premir os gatilhos **(D2)** ou retirar a taça, o aparelho passa ao modo de poupança de energia, e tem a possibilidade de o voltar a ligar premindo novamente em "start".

Se pretender parar este modo, prima durante 2 segundos o botão "stop".

7- Prima os gatilhos **(D2)** e retire o conjunto da taça **(D) (ver Fig. 12)**.

Assim que o programa automático tem início, tem a possibilidade de parar o aparelho, em qualquer momento, premindo o botão "stop". O programa automático está agora no modo de poupança de energia e tem a possibilidade de o voltar a ligar premindo novamente em "start". Se se enganou no programa e pretende anular, prima durante 2 segundos no botão "stop".

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page44

DESCUBRA OS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS PROPOSTOS:

	Molho	**Sopa P1**	**Sopa P2**	**Cozedura lenta P1**	**Cozedura lenta P2**	**Cozedura lenta P3**
Programas automáticos	sauce	soup	soup	slow cook	slow cook	slow cook
Velocidade "por defeito" **(ajustável)**	V6 **(V2 a V8)**	10 impulsos e V12 durante 2 min.	10 impulsos	V3	V1	V2
Temperatura "por defeito" **(ajustável)**	70°C **(50°C a 100°C)**	100°C **(90°C a 100°C)**	100°C **(90°C a 100°C)**	130°C **(não ajustável)**	95°C **(80°C a 100°C)**	95°C **(80°C a 100°C)**
Tempo "por defeito" **(ajustável)**	8 min **(5 min a 40 min)**	40 min **(20min a 60 min)**	45 min **(20 min a 60 min)**	5 min **(2 min a 15 min)**	45 min **(10 min a 2h)**	20 min **(10 min a 2h)**

	Cozedura a vapor	**Massa P1**	**Massa P2**	**Massa P3**	**Sobremesa**
Programas automáticos	steam	pastry	pastry	pastry	dessert
Velocidade "por defeito" **(ajustável)**		V5 durante 2 min 30 s	V5 durante 1 min 30 s, depois V6 durante 2 min	V3 durante 40 s, depois V9 durante 3 min	V4 V2 a V8
Temperatura "por defeito" **(ajustável)**	100°C **(não ajustável)**				90 °C (50 °C a 110 °C)
Tempo "por defeito" **(ajustável)**	30 min **(1 min a 60 min)**	2 min 30 s **(30 s a 2 min 30 s)**	3 min 30 s **(30 s a 3 min 30 s)**	3 min 40 s **(1 min 40 s a 3 min 40 s)**	15 min **(5 min a 60 min)**

UTILIZAÇÃO DO CESTO DE COZEDURA A VAPOR

Para realizar uma cozedura a vapor com a ajuda do cesto de cozedura a vapor, é necessário deitar 0,7 litros de água no fundo da taça.

Tempo de cozedura a vapor		
Ingredientes	**Quantidades (máx)**	**Tempo de cozedura**
Batatas	1 kg	30 min
Cenouras	1 kg	30 min
Curgetes	800 g	20 min
Cherivia	800 g	25 min
Alho francês	800 g	25 min
Feijão verde	800 g	30 min
Brócolosi	500 g	20 min
Peixes	600 g (em papelote)	15 min
Carnes brancas	600 g (em papelote)	20 min

Algumas receitas podem transbordar devido ao aparecimento de bolhas, particularmente aquando da utilização de legumes congelados. Neste caso, deve reduzir os volumes em conformidade.

MODO MANUAL

1- Prima directamente o selector que representa o parâmetro que pretende regular, ou seja, o selector de velocidade **(B2)** ou o selector de temperatura de cozedura **(B3)** ou o selector de tempo **(B4)**; o parâmetro escolhido pisca no ecrã (**C1-C2-C3).**

2- Em seguida, regule o(s) parâmetro(s) com a ajuda do selector +/- **(B6)**. Por razões de segurança, não é possível regular uma temperatura sem regular um tempo de cozedura.

3- Assim que tiver terminado de regular todos os parâmetros que pretende, prima o botão "start" **(B7)**. Quando o aparelho está a utilizar o modo de cozedura, o indicador luminoso vermelho **(B3)** acende para o informar que a cozedura tem início. Assim que o programa tem início, tem a possibilidade de parar o aparelho em qualquer momento premindo o botão "stop".

O programa está agora no modo de poupança de energia, e tem a possibilidade de o reiniciar premindo novamente em "start ". Se se enganou no programa e pretende anular, prima durante 2 segundos no botão "stop".

4- Assim que o programa termina, o aparelho emite 3 bips.

5- Prima os gatilhos **(D2)** e, em seguida, retire o conjunto da taça **(D) (ver Fig. 12)**.

Funções Turbo / Impulso

1- Aceda directamente a partir do seu painel de comandos **(B)** às funções "turbo" e "impulso" **(B5)**. Para uma utilização em modo turbo (velocidade máxima em acesso directo), basta manter o selector “turbo" premido. O ecrã LCD exibe o tempo de utilização **(C3)** para ajudar o utilizador. Para uma utilização por impulsos (funcionamento intermitente), active e pare a função através de uma simples pressão do selector "**impulso**". Também aqui, o ecrã LCD ajuda o utilizador ao indicar o tempo de utilização. Assim que a função tem início, tem a possibilidade de parar o aparelho em qualquer momento premindo o botão "**stop**". A função está agora no modo de poupança de energia, e tem a possibilidade de a reiniciar premindo novamente em "start ".

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page46

LIMPEZA DO APARELHO

• O aparelho não deve ser mergulhado em líquidos. Não passe o bloco do motor **(A)** por água corrente.

Quando terminar de utilizar o aparelho, desligue-o da corrente.

- Limpar imediatamente a cuba após a utilização.
- Prima os gatilhos **(D2)** e, em seguida, retire o conjunto da taça **(D)**.
- Coloque a taça numa superfície plana.
- Desenrosque a tampa rodando-a um quarto de volta no sentido dos ponteiros do relógio. Retire a tampa com cuidado.
- Quando as peças tiverem arrefecido, desencaixe o suporte da junta vedante da tampa com a ajuda da espátula **(G) (ver Fig. 15)**.
- Tenha cuidado com a lâmina picadora « ultrablade » **(F1)** e com a lâmina para amassar/triturar **(F4)** quando as está a limpar e quando esvazia a taça, pois são extremamente afiadas.
- Quando as peças tiverem arrefecido:

- desmonte o eixo comum **(D3)**, a junta **(D4)**, o anel de bloqueio **(D5) (ver Fig. 13)**.
- limpe a cuba **(D)**, o eixo comum **(D3)**, a junta **(D4)**, o anel de bloqueio **(D5)**, os acessórios **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, a tampa doseadora reguladora de vapor (E1), a tampa **(E2)**, o suporte da junta **(E3)** e a junta vedante **(E4)**, com a ajuda de uma esponja, água morna e detergente para a loiça.

- Enxague estes elementos com água corrente.
- Em caso de sujidade acentuada, deixe de molho durante várias horas dentro de água com detergente da loiça e, se necessário, raspe com a espátula **(G)**.
- Em caso de incrustação de calcário na taça, pode utilizar o lado de esfregar da esponja.
- Para limpar o bloco do motor **(A)**, utilize um pano húmido. Seque-o cuidadosamente.
- Para facilitar a limpeza, saiba que a taça, o conjunto da tampa e os acessórios podem ser colocados na máquina da lavar loiça, à excepção do eixo comum **(D3)** e do anel de bloqueio **(D5) (ver Fig. 14)**.
- Os acessórios, o veio accionador comum amovível e os elementos da tampa, podem ficar ligeiramente manchados com determinados ingredientes como o caril, o sumo de cenouras, etc.; não representa qualquer perigo para a sua saúde, nem para o funcionamento do aparelho. Para evitar que tal ocorra, limpe os elementos rapidamente após cada utilização.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada.	Ligue o aparelho à tomada.
	O interruptor **(H)** está na posição 0.	Coloque o interruptor na posição 1.
	A taça ou a tampa não estão correctamente posicionadas ou encaixadas.	Verifique se a taça ou a tampa estão bem posicionadas e encaixadas seguindo os esquemas do folheto.
A tampa não encaixa.	A tampa não está completa.	Verifique se a junta está devidamente montada no suporte da junta e que este está correctamente montado na tampa.
Vibrações excessivas.	O aparelho não está colocado sobre uma superfície plana e, por isso, não está estável.	Utilize o aparelho sobre uma superfície plana.
	Volume de ingredientes excessivo.	Reduza a quantidade de ingredientes a preparar.
	Erro de acessórios.	Verifique se está a utilizar o acessório recomendado.
Fuga pela tampa.	Volume de ingredientes excessivo.	Reduza a quantidade de ingredientes a preparar.
	A tampa não está bem posicionada ou encaixada.	Encaixe correctamente a tampa na taça.
	A junta vedante não está presente.	Posicione a junta vedante no suporte da junta e encaixe o conjunto na tampa.
	A junta vedante está cortada, deteriorada.	Substitua a junta. Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
	Erro de acessórios.	Verifique se está a utilizar o acessório recomendado.
Fuga pelo eixo da taça.	A junta não está bem posicionada.	Posicione correctamente a junta.
	A junta está deteriorada.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
	O anel de bloqueio **(D5)** está mal encaixado.	Encaixe correctamente o anel **(D5)**.
As lâminas não rodam facilmente.	Pedaços de alimentos demasiado grandes ou demasiado rijos.	Diminua o tamanho ou a quantidade dos ingredientes a preparar.Adicione líquido.
Odor vindo do motor.	Aquando da primeira utilização do aparelho, ou em caso de sobrecarga do motor provocado por uma quantidade significativa de ingredientes ou por pedaços demasiado rijos ou demasiado grandes.	Deixe arrefecer o motor e reduza a quantidade de ingredientes na taça.
Exibição de "STOP".	O aparelho detectou vibrações significativas e passou ao modo de segurança.	Verifique se está a utilizar a velocidade ou o acessório recomendado.
Exibição de "SECU".	Sobrecarga do motor provocado por uma quantidade significativa de ingredientes ou por pedaços demasiado rijos ou demasiado grandes.	Deixe arrefecer o motor e reduza a quantidade de ingredientes na taça.

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page48

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Exibição "SECU" + indicador luminoso vermelho a piscar.	Sobreaquecimento dos sensores de temperatura.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
Exibição "Err1" + indicador luminoso vermelho a piscar.	A resistência de aquecimento não funciona.	Verifique se os pinos de alimentação, localizados por baixo da taça, não estão sujos. Se for este o caso, limpe-os e experimente novamente. Se continuar a não funcionar, contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
Exibição de "Err2".	Avaria eléctrica.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
Exibição de "Err3".	Problema de velocidade.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
Exibição de "Err4".	Problema de comunicação com a placa electrónica chopper.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
Exibição "ntc1" + indicador luminoso vermelho a piscar.	O sensor 1 de temperatura não funciona.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
Exibição "ntc2" + indicador luminoso vermelho a piscar.	O sensor 2 de temperatura não funciona.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.

O seu aparelho continua a não funcionar?

Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).

RECICLAGEM

• Eliminação dos materiais de embalagem e do aparelho.

A embalagem é composta exclusivamente por materiais que não representam qualquer perigo para o ambiente, que podem ser eliminados em conformidade com as disposições de reciclagem em vigor.

Para a eliminação do aparelho, informe-se junto do serviço adequado da sua freguesia.

• Produtos electrónicos ou eléctricos em fim de vida:

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu aparelho contém inúmeros materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Ατομική ασφάλεια

• Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής σας και φυλάξτε τις: ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση που δεν συμμορφώνεται με τις οδηγίες χρήσης.
• Βγάζετε πάντοτε τη συσκευή από την πρίζα αν πρόκειται να την αφήσετε χωρίς επίβλεψη, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή το καθάρισμα. Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
• Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Αποθηκεύετε τη συσκευή και το καλώδιό της σε μέρη που να μην φτάνουν τα παιδιά.
• Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής αυτής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώσεις, εκτός αν τα άτομα αυτά είναι σε θέση να λάβουν, μέσω ενός ατόμου υπεύθυνου για την ασφάλειά τους, από επίβλεψη ή προειδοποιήσεις όσον αφορά τη χρήση της συσκευής.

Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά, για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

• Διατηρείτε τη συσκευή σας σε μέρος όπου δεν φτάνουν τα παιδιά.

• Κατά τη χρήση της συσκευής, κάποια εξαρτήματα υπερθερμαίνονται (ανοξείδωτο τοίχωμα του μπολ, αφαιρούμενη βάση γενικής χρήσης, διάφανα μέρη του καλύμματος και του πώματος, μεταλλικά εξαρτήματα κάτω από το μπολ, καλάθι). Μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα. Πιάστε τη συσκευή από τα κρύα πλαστικά μέρη (λαβές, κεντρική μονάδα). Η κόκκινη φωτεινή ένδειξη θέρμανσης δηλώνει ότι υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.
• Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι αυξημένη κατά τη λειτουργία της συσκευής.
• Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για να τεθεί σε λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή μέσω αποσπασμένου συστήματος τηλεχειρισμού.
• Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αν δεν λειτουργεί σωστά, αν υπέστη ζημίες ή αν έχει βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις. Προς αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου, αντικαταστήστε υποχρεωτικά το καλώδιο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page50

(βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις).

- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε οποιοδήποτε υγρό. Μην βάζετε ποτέ την κεντρική μονάδα (A) κάτω από ανοιχτή βρύση.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Ο κατασκευαστής αποποιείται πάσας ευθύνης και επιφυλάσσεται του δικαιώματος να ακυρώσει την εγγύηση σε περίπτωση εμπορικής ή μη ενδεδειγμένης χρήσης ή αθέτησης των οδηγιών χρήσης.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε επαγγελματικά περιβάλλοντα και άλλα παρεμφερή, όπως:

- κουζινάκι επαγγελματικών χώρων σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα επαγγελματικού χαρακτήρα,
- χώροι κουζίνας για το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά περιβάλλοντα,
- αγροκτήματα,
- χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων χώρων με χαρακτήρα φιλοξενίας,
- περιβάλλοντα τύπου ξενώνων.

• Η συσκευή σας εκπέμπει ατμό, ο οποίος είναι δυνατό να προκαλέσει εγκαύματα. Πιάστε με προσοχή το καπάκι και το πώμα (χρησιμοποιήστε, αν είναι απαραίτητο, ένα γάντι, μία πιάστρα κ.λπ.). Πιάστε το πώμα από το κεντρικό του μέρος.

• Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή αν ο σύνδεσμος δεν έχει τοποθετηθεί στη βάση του, αν η βάση του συνδέσμου δεν είναι συναρμολογημένη με το καπάκι. Πρέπει οπωσδήποτε να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή με το πώμα τοποθετημένο μέσα στο άνοιγμα του καπακιού (εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά στη συνταγή).

• Προσοχή στους κινδύνους τραυματισμού σε περίπτωση λανθασμένης χρήσης της συσκευής.

Λαμβάνετε τις απαραίτητες προφυλάξεις με τις λεπίδες του μαχαιριού κοπής (F1) και του οδοντωτού μαχαιριού (F4) όταν τα πλένετε και όταν αδειάζετε το μπολ, επειδή είναι εξαιρετικά αιχμηρές.

Να είστε προσεκτικοί όταν χύνετε καυτό υγρό μέσα στον παρασκευαστή, καθώς είναι δυνατό να εκτοξευτεί από τη συσκευή λόγω αιφνιδίου βρασμού.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΕΣ ΑΓΟΡΕΣ :

- Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιό της σε μέρος που να μην τα φτάνουν παιδιά μικρότερα από 8 ετών.

Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι.

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώσεις, υπό την προϋπόθεση ότι λαμβάνουν επίβλεψη ή ότι τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω, υπό την προϋπόθεση ότι τελούν υπό επίβλεψη ή ότι έχουν λάβει οδηγίες όσον αφορά την απόλυτα ασφαλή χρήση της συσκευής και ότι κατανοούν τους κινδύνους που διατρέχουν. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, παρά μόνο αν έχουν ηλικία από 8 ετών και άνω και επιβλέπονται από κάποιον ενήλικα.

Ασφάλεια ηλεκτρικής σύνδεσης

- Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με γειωμένο ρευματοδότη.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα. Ελέγξτε αν η τάση παροχής της συσκευής σας, η οποία υποδεικνύεται επάνω στην ενημερωτική επιγραφή, αντιστοιχεί στην τάση της ηλεκτρολογικής σας εγκατάστασης.
- Κάθε σφάλμα σύνδεσης ακυρώνει την εγγύηση.
- Μην βγάζετε ποτέ τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- Μην βάζετε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις μέσα σε υγρά.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά ή σε επαφή με τα θερμά μέρη της συσκευής, κοντά σε μια πηγή θερμότητας ή επάνω σε ένα ζεστό μάτι.

Κακή χρήση

• Μην αγγίζετε το καπάκι πριν από την πλήρη ακινητοποίηση της συσκευής (πλήκτρο stop), περιμένετε μέχρι τα υλικά που αναμιγνύονται να σταματήσουν να περιστρέφονται.

- Βάζετε πάντοτε μέσα στο μπολ πρώτα τα στερεά υλικά και μετά προσθέστε τα υγρά υλικά **(βλ. Εικ. 11.1)**, χωρίς να υπερβείτε την ένδειξη ΜΕΓ 2,5 L, που είναι χαραγμένη στο εσωτερικό του μπολ **(βλ. Εικ. 11.2)**. Αν το μπολ είναι υπερβολικά γεμάτο, είναι δυνατό να εκτιναχθεί βραστό νερό.

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page52

- Προσοχή στο πρόγραμμα μαγειρέματος στον ατμό, τηρείτε τη στάθμη του 0,7 λίτρου νερού (**βλ. Εικ. 4.2)**.
- Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας ή άλλο αντικείμενο μέσα στο δοχείο όταν η συσκευή σας λειτουργεί.
- Μην χρησιμοποιείτε το μπολ ως δοχεία (για κατάψυξη, συντήρηση, αποστείρωση).
- Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε σταθερό, ανθεκτικό στη θερμότητα, καθαρό και στεγνό πάγκο εργασίας.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε έναν τοίχο ή ένα ντουλάπι: ο ατμός που παράγει μπορεί να προκαλέσει βλάβη στα στοιχεία τους.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σας κοντά σε κάποια πηγή θερμότητας σε λειτουργία (εστία μαγειρέματος, ηλεκτρική μικροσυσκευή κ.λπ.).
- Μην καλύπτετε το καπάκι σας με πετσέτες ή άλλα αντικείμενα, μην προσπαθείτε να κλείσετε το άνοιγμα του καπακιού, χρησιμοποιείτε το πώμα ρύθμισης του ατμού.
- Μην αφήνετε να κρέμονται μαλλιά, φουλάρια, γραβάτες κ.λπ. πάνω από το μπολ κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τα εξαρτήματα μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας σε εξωτερικό χώρο.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τη μέγιστη ποσότητα που υποδεικνύεται στις οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε τη συσκευή σας αφού πρώτα κρυώσει.

Ασφαλής λειτουργία

- Για την ασφάλειά σας, να χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα και ανταλλακτικά που παρέχονται από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αν δεν λειτουργεί σωστά, αν υπέστη ζημίες ή αν έχει βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις. Προς αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου, αντικαταστήστε υποχρεωτικά το καλώδιο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις).
- Οποιαδήποτε παρέμβαση πέραν του καθαρισμού και της συνήθους συντήρησης εκ μέρους του πελάτη πρέπει να πραγματοποιείται σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Συμβουλευτείτε τον πίνακα «Τι να κάνω αν η συσκευή μου δεν λειτουργεί;» στο τέλος του εγχειριδίου χρήστη.

Διαβάζοντας αυτές τις οδηγίες, θα ανακαλύψετε συμβουλές χρήσης που θα σας ενημερώσουν για τις δυνατότητες της συσκευής σας: παρασκευή σαλτσών, σουπών, φαγητών κατσαρόλας, φαγητών στον ατμό, ζυμών και γλυκών.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

A Κεντρική μονάδα
B Πίνακας εντολών
- **B1:** πλήκτρα επιλογής αυτόματων προγραμμάτων
- **B2:** διακόπτης επιλογής ταχύτητας
- **B3:** διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας μαγειρέματος ή/και φωτεινή ένδειξη θέρμανσης
- **B4:** διακόπτης επιλογής διάρκειας λειτουργίας
- **B5:** διακόπτης επιλογής Turbo/Pulse
- **B6:** διακόπτης επιλογής +/-
- **B7:** πλήκτρο start/stop/reset

C Οθόνη LCD
- **C1:** προβολή ταχύτητας
- **C2:** προβολή θερμοκρασίας
- **C3:** προβολή χρόνου
- **C4:** προβολή επιλογής προγράμματος
- **C5:** προβολή λυχνίας ασφαλείας

D Συγκρότημα μπολ
- **D1:** ανοξείδωτο μπολ
- **D2:** λαβές
- **D3:** αφαιρούμενη βάση περιστρεφόμενων μηχανισμών γενικής χρήσης
- **D4:** σύνδεσμος στεγανότητας
- **D5:** δακτύλιος ασφάλισης βάσης

E Συγκρότημα καπακιού
- **E1:** πώμα ρύθμισης ατμού
- **E2:** καπάκι
- **E3:** βάση συνδέσμου
- **E4:** σύνδεσμος στεγανότητας

F Εξαρτήματα :
- **F1:** μαχαίρι κοπής Ultrablade
- **F2:** αναδευτήρας
- **F3:** ομογενοποίητης
- **F4:** μαχαίρι ζυμώματος/ τριψίματος
- **F5:** καλάθι ατμού

G Σπάτουλα
H Διακόπτης O/I για διακοπή της ηλεκτρικής παροχής της συσκευής σας

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ :

Ισχύς :	1550W (1000W : αντίσταση θερμότητας / 550W : μοτέρ)
Εύρος θερμοκρασίας :	από 30° έως 130°C ρυθμιζόμενη ανά 5°C.
Εύρος διάρκειας λειτουργίας :	από 5 δευτερόλεπτα έως 2 ώρες, ρυθμιζόμενη ανά 5 δευτ. ελάχ. έως 1 λεπτό μέγ.
Αριθμός ταχυτήτων : 12	- 2 διακεκομμένες ταχύτητες : ταχύτητα 1 (5 δευτ. On / 20 δευτ. Off). ταχύτητα 2 (10 δευτ. On / 10 δευτ. Off). - 10 συνεχόμενες αυξανόμενες ταχύτητες (ταχύτητες 3 έως 12).

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page54

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

Η συσκευή σας διαθέτει ένα διακόπτη O/I, θέστε το διακόπτη στο I **(βλ. Εικ. 9)**.
Η συσκευή σας συνοδεύεται από τα παρακάτω εξαρτήματα:

					max	
Hackmesser	F1 ultrablade	Ανάμιξη σούπας	2	3 λεπτά	2,5 L	--▸100°C
		Ανάμιξη κομπόστας	2	40 δευτ.	1 Kg	--▸100°C
		Κοπή λαχανικών	2	15 δευτ.	1 Kg	--▸100°C
		Κοπή κρέατος	2	30 δευτ.	1 Kg	--▸100°C
		Κοπή ψαριού	2	15 δευτ.	1 Kg	--▸100°C
Mischer	F2	Αναμιγνύει μαγειρεμένα φαγητά χωρίς να καταστρέφει τα συστατικά τους. Πολύ χρήσιμη για τη φάση ανακατέματος των συνταγών σας (ριζότο, σούπα).				
		Κροκέτες	3	5 λεπτά	500 g	130°C
		Σιγοβράσιμο	1	45 λεπτά	2,5 L	95°C
		Ριζότο	2	22 λεπτά	1,5 Kg	95°C
		Λαδερά, τσάτνεϊ, όσπρια (Ρυθμίσεις βλ. βιβλίο συνταγών)				
Rührer	F3 !! V9 max	Μαρέγκα	7	5/10 λεπτά	7 μέγ.	
		Μαγιονέζες, χτυπημένες κρέμες	7	2/5 λεπτά	0,5 L	
		Σάλτσες, κρέμες, γαρνιτούρες (πουρές πατάτας, πολέντα κ.λπ.)	4 bis 7	1/20 λεπτά	1 L	60▸90°C
Μαχαίρι ζυμώματος/ τριψίματος	F4	Ζύμωμα λευκού ψωμιού	5	2 λεπτά 30 δευτ.	1,2 Kg	
		Ζύμωμα βάσης για τάρτες, μπισκότα, ειδικά ψωμιά	5	2 λεπτά 30 δευτ.	1 Kg	
		Ζύμωμα γλυκών που φουσκώνουν (τσουρέκια, πανετόνε)	5 + MAX	1λεπτό 30δευτ. – 2 λεπτά	0,8 Kg	
		Ανάμιξη ελαφριάς ζύμης (για κέικ)	MAX + 0	40 δευτ. – 3 λεπτά	1 Kg	
		Τρίψιμο ξηρών καρπών σε σκόνη	2	1 λεπτά	0,6 Kg	
		Τρίψιμο σκληρών προϊόντων	2	1 λεπτά	0,6 Kg	
		Τρίψιμο πάγου	2	1 λεπτά	6 έως 10	
		Ζύμη για κρέπες, βάφλες	10	1 λεπτά	1,5 L	
Καλάθι ατμού	F5	Μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, κρέατος ή ψαριού		20/40 λεπτά	1 Kg	100°C
		Σούπες με κομματάκια	2	3 λεπτά	2,5 L	100°C
Πώμα	E1	Πώμα ρύθμισης εξαγωγής ατμού Λίγος ατμός (a) = μαγείρεμα στον ατμό. Πολύς ατμός (b) = Ριζότο, κρέμες για γλυκό, σάλτσες κ.λπ.			a b	

Αυτά τα εξαρτήματα διαθέτουν επίσης περιοχές λαβής για ευκολότερο χειρισμό κατά τη χρήση τους στο μαγείρεμα.

Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΙΑΘΕΤΕΙ 2 ΤΡΟΠΟΥΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

- **Λειτουργία αυτόματου προγραμματισμού :**
  Η ταχύτητα, η θερμοκρασία μαγειρέματος και η διάρκεια είναι προγραμματισμένες αυτόματα από πριν για την παρασκευή σαλτσών, σουπών, φαγητών κατσαρόλας, φαγητών στον ατμό, ζυμών και γλυκών.
- **Μη αυτόματη λειτουργία:**
  Ρύθμιση από το χρήστη των παραμέτρων ταχύτητα, θερμοκρασία μαγειρέματος και διάρκεια, για χρήση σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΟΛ, ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΤΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑΤΟΣ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

- Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε όλα τα στοιχεία **(D, E, F, G)** με νερό και σαπουνάδα, εκτός από την κεντρική μονάδα **(A)**. Το μπολ σας **(D)** διαθέτει μία αφαιρούμενη βάση στήριξης περιστρεφόμενων μηχανισμών **(D3)**, για ευκολότερο καθάρισμα.
- Βεβαιωθείτε πριν από τη χρήση ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας, ιδίως το προστατευτικό που βρίσκεται ανάμεσα στο μπολ **(D)** και την κεντρική μονάδα **(A)**.
- Τοποθετήστε το σύνδεσμο στεγανότητας **(E4)** επάνω στη βάση συνδέσμου **(E3) (βλ. Εικ. 1)**, ασφαλίστε το συγκρότημα επάνω στο καπάκι **(E2) (βλ. Εικ. 2).**
- Τοποθετήστε το σύνδεσμο στεγανότητας **(D4)** επάνω στη βάση περιστρεφόμενων μηχανισμών **(D3)** . Ασφαλίστε το συγκρότημα στο βάθος του μπολ με το δακτύλιο ασφάλισης **(D5) (βλ. Εικ. 3)**.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα της επιλογής σας μέσα στο μπολ :

  - τα εξαρτήματα **(F1, F2, F3, ή F4)** επάνω στη βάση περιστρεφόμενων μηχανισμών στο βάθος του μπολ **(βλ. Εικ. 4.1)**,

  - το καλάθι ατμού μέσα στο μπολ **(F5)**, **(βλ. Εικ. 4.3)**, έχοντας προηγουμένως φροντίσει να γεμίσετε τον κάδο με 0,7l υγρού (νερό, σάλτσα.) **(βλ. Εικ. 4.2)**.
- Βάλτε τα υλικά μέσα στο μπολ ή το καλάθι ατμού.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ **(D)** ευθυγραμμίζοντας τα δύο τρίγωνα **(βλ. Εικ. 5)**, ασφαλίστε το καπάκι χωρίς πίεση, στρέφοντάς το στην κατεύθυνση του βέλους **(βλ. Εικ. 6)**.
- Τοποθετήστε το πώμα ρύθμισης ατμού **(E1)** επάνω στο καπάκι, είναι δυνατές 2 θέσεις : για λίγο ή πολύ ατμό **(βλ. Εικ. 7)**.

Τοποθετήστε το μπολ **(D)** επάνω στην κεντρική μονάδα **(A)**, μέχρι να ακούσετε «κλικ» **(βλ. Εικ. 8)**.

- Η συσκευή θα ενεργοποιηθεί μόνο εφόσον το μπολ και το καπάκι έχουν τοποθετηθεί και ασφαλίσει σωστά επάνω στην κεντρική μονάδα.

Αν κάποιο από αυτά δεν τοποθετηθεί ή δεν κλειδώσει σωστά (βλ. Εικ. 10.1 και 10.2), το λογότυπο θα αρχίσει να αναβοσβήνει με την ενεργοποίηση κάποιας λειτουργίας.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΝΤΟΛΩΝ (B)
Επιλογή ενός αυτόματου προγράμματος :

Σάλτσες

Μαγείρεμα στον ατμό

Σούπες
(πρόγραμμα **P1** βελουτέ / **P2** αλεσμένο)

Ζύμες
(πρόγραμμα **P1** ψωμί / **P2** τσουρέκι / **P3** κέικ)

Φαγητά κατσαρόλας
(πρόγραμμα **P1** λαχανικά / **P2** φαγητά κατσαρόλας / **P3** ριζότο)

Γλυκά

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page56

Επιλογή ατομικών παραμέτρων :

Επιλογή ταχύτητας μοτέρ.
2 διακεκομμένες ταχύτητες και 10 συνεχόμενες αυξανόμενες ταχύτητες.

Επιλογή θερμοκρασίας μαγειρέματος.
Από 30° έως 130°C
Φωτεινή ένδειξη θέρμανσης : ανάβει με την έναρξη του μαγειρέματος και σβήνει μόλις η εσωτερική θερμοκρασία του μπολ υπερβεί τους 50°C.

Επιλογή διάρκειας μαγειρέματος.
Από 5 δευτερόλεπτα έως 2 ώρες.

Επιλογή λειτουργίας **Turbo** (μέγιστη ταχύτητα με άμεση πρόσβαση) και **Pulse** (διακεκομμένη λειτουργία) χωρίς να χρειάζονται άλλες ρυθμίσεις.

Αύξηση της ταχύτητας, της θερμοκρασίας μαγειρέματος και της διάρκειας.
Μείωση της ταχύτητας, της θερμοκρασίας μαγειρέματος και της διάρκειας.

Αυτό το πλήκτρο έχει 3 **λειτουργίες** :

- «**Επικύρωση**» της επιλογής του αυτόματου προγράμματος ή των παραμέτρων της επιλογής σας στο πλαίσιο της μη αυτόματης χρήσης (ταχύτητα, θερμοκρασία μαγειρέματος, χρόνος).
- «**Παύση**» κατά τη διάρκεια μίας χρήσης, μετά την έναρξη της λειτουργίας της συσκευής.
- «**Επανεκκίνηση**» των επιλεγμένων παραμέτρων της συσκευής, με παρατεταμένο πάτημα 2 δευτερολέπτων.

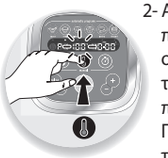
Συμβουλή χρήσης:
Η συσκευή σας διαθέτει ένα μικροεπεξεργαστή, ο οποίος ελέγχει και αναλύει τη σταθερότητά της. Σε περίπτωση αστάθειας, η ταχύτητα περιστροφής του μοτέρ θα μειωθεί αυτόματα. Αν η αστάθεια αυτή συνεχιστεί, το μοτέρ θα σταματήσει και στην οθόνη σας θα εμφανιστεί η ένδειξη «STOP».
- Ελέγξτε αν η ποσότητα συστατικών δεν είναι πολύ μεγάλη και αν προσαρμόζεται η χρησιμοποιούμενη ταχύτητα.
- Ελέγξτε αν χρησιμοποιείτε το συνιστώμενο εξάρτημα.
- Κατόπιν, επανεκκινήστε κανονικά τη συσκευή σας.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα, θέστε το διακόπτη **(H)** στο 1, η οθόνη LCD **(C)** προβάλλει όλες τις παραμέτρους στο «0» **(βλ. Εικ. 9)**

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ

1- Πατήστε το πρόγραμμα της επιλογής σας **(B1)**, στην οθόνη εμφανίζεται ένα τρίγωνο **(C4)** κάτω από το επιλεγμένο πρόγραμμα. Στην περίπτωση των προγραμμάτων για σούπες, φαγητά κατσαρόλας και ζύμες, τα διαδοχικά πατήματα σας επιτρέπουν να περιηγηθείτε στα διάφορα υποπρογράμματα.



2- Από τις προγραμματισμένες παράμετροι μπορεί να τροποποιηθεί ο χρόνος μίας συνταγής (ανάλογα με την επιλεγμένη συνταγή, τα υλικά, τις ποσότητες που παρασκευάζετε). Πατήστε το διακόπτη επιλογής ταχύτητας **(B2)** ή το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας μαγειρέματος **(B3)** ή το διακόπτη επιλογής χρόνου **(B4)**, η επιλεγμένη παράμετρος αναβοσβήνει στην οθόνη **(C1-C2-C3)**.

3- Ρυθμίστε την παράμετρο/τις παραμέτρους μέσω του διακόπτη επιλογής +/- **(B6)**.

4- Μόλις ολοκληρώσετε την τροποποίηση όλων των παραμέτρων σας, πατήστε το πλήκτρο «Start» **(B7)** για να ξεκινήσει το πρόγραμμα. Αν η συσκευή σας χρησιμοποιεί τη λειτουργία μαγειρέματος, η κόκκινη φωτεινή ένδειξη **(B3)** ανάβει για να σας ενημερώσει ότι το μαγείρεμα άρχισε.

5- Μόλις το πρόγραμμα τελειώσει, η συσκευή εκπέμπει 3 μπιπ.

6- Στο τέλος των προγραμμάτων για σάλτσες, σούπες, φαγητά κατσαρόλας P2 και P3, μαγειρέματος στον ατμό και κρέμας επιδορπίου, η συσκευή περνά αυτομάτως στη διατήρηση θερμότητας για 45 λεπτά, προκειμένου να διατηρήσει το φαγητό σας έτοιμο προς κατανάλωση. Για να σταματήσετε τη διατήρηση της θερμότητας, αρκεί να πατήσετε το πλήκτρο «Stop» **(B7)**. Αν ανοίξετε το καπάκι, πατήσετε τις σκανδάλες **(D2)** ή αφαιρέσετε το μπολ, η διατήρηση της θερμότητας θα σταματήσει αυτομάτως.

Στο τέλος του ζυμώματος των προγραμμάτων ζύμης **P1** και **P2**, η συσκευή περνά σε λειτουργία «φούσκωμα της ζύμης» στους 30°C για 40 λεπτά, για να δώσει καλύτερο όγκο στις ζύμες σας. Αν ανοίξετε το καπάκι, πατήσετε τις σκανδάλες **(D2)** ή αφαιρέσετε το μπολ, η συσκευή θα περάσει σε λειτουργία παύσης. Μπορείτε να την επανεκκινήσετε πατώντας ξανά το «Start».

Αν θέλετε να σταματήσετε αυτή τη λειτουργία, πατήστε για 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Stop».

7- Πατήστε τις σκανδάλες **(D2)**, κατόπιν ανασηκώστε το συγκρότημα μπολ **(D)** **(βλ. Εικ. 12)**.

Όταν το πρόγραμμα ξεκινήσει αυτόματα, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή ανά πάσα στιγμή, πατώντας το πλήκτρο «Stop». Τότε, το αυτόματο πρόγραμμα βρίσκεται σε λειτουργία παύσης και μπορείτε να το επανεκκινήσετε πατώντας ξανά το «Start». Αν επιλέξατε λάθος πρόγραμμα και επιθυμείτε να το ακυρώσετε, πατήστε παρατεταμένα για 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Stop».

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page58

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΑ ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΠΟΥ ΣΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΜΕ :

	Σάλτσα	**Σούπα P1**	**Σούπα P1**	**Κατσαρόλας P1**	**Κατσαρόλας P2**	**Κατσαρόλας P3**
Αυτόματα προγράμματα	sauce	soup	soup	slow cook	slow cook	slow cook
Προεπιλεγμένη ταχύτητα (ρυθμιζόμενη)	V6 **(V2 έως V8)**	10 ωθήσεις και V12 για 2 λεπτά.	10 ωθήσεις	V3	V1	V2
Προεπιλεγμένη θερμοκρασία (ρυθμιζόμενη)	70°C **(50°C έως 100°C)**	100°C **(90°C έως 100°C)**	100°C **(90°C έως 100°C)**	130°C **(μη ρυθμιζόμενη)**	95°C **(80°C έως 100°C)**	95°C **(80°C έως 100°C)**
Προεπιλεγμένος χρόνος (ρυθμιζόμενος)	8 λεπτά **(5 λεπτά έως 40 λεπτά)**	40 λεπτά **(20 λεπτά έως 60 λεπτά)**	45 λεπτά **(20 λεπτά έως 60 λεπτά)**	5 λεπτά **(2 λεπτά έως 15 λεπτά)**	45 λεπτά **(10 λεπτά έως 2 ώρες)**	20 λεπτά **(10 λεπτά έως 2 ώρες)**

	Μαγείρεμα στον ατμό	**Ζύμη P1**	**Ζύμη P2**	**Ζύμη P3**	**Γλυκό**
Αυτόματα προγράμματα	steam	pastry	pastry	pastry	dessert
Προεπιλεγμένη ταχύτητα (ρυθμιζόμενη)		V5 για 2 λεπτά 30 δευτ.	V5 για 1 λεπτό 30 δευτ. κατόπιν V6 για 2 λεπτά	V3 για 40 δευτ. κατόπιν V9 για 3 λεπτά	V4 (V2 έως V8)
Προεπιλεγμένη θερμοκρασία (ρυθμιζόμενη)	100°C **(μη ρυθμιζόμενη)**				90°C **(50°C έως 110°C)**
Προεπιλεγμένος χρόνος (ρυθμιζόμενος)	30 λεπτά **(1 λεπτό έως 60 λεπτά)**	2 λεπτά 30 δευτ. **(30δευτ. έως 2 λεπτά 30 δευτ.)**	3 λεπτά 30 δευτ. **(30 δευτ. έως 3 λεπτά 30 δευτ.)**	3 λεπτά 40 δευτ. **(1 λεπτό 40 δευτ. έως 3 λεπτά 40 δευτ.)**	15 λεπτά **(5 λεπτά έως 60 λεπτά)**

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ ΑΤΜΟΥ

Για μαγείρεμα στον ατμό με το καλάθι ατμού πρέπει να χύσετε 0,7 λίτρα νερό στο βάθος του μπολ.

Χρόνος μαγειρέματος στον ατμό		
Υλικά	**Ποσότητες (μέγ.)**	**Χρόνος μαγειρέματος**
Πατάτες	1 kg	30 λεπτά
Καρότα	1 kg	30 λεπτά
Κολοκύθια	800 g	20 λεπτά
Δαύκιο (είδος καρότου)	800 g	25 λεπτά
Πράσα (το λευκό μέρος)	800 g	25 λεπτά
Φασολάκια	800 g	30 λεπτά
Μπρόκολο	500 g	20 λεπτά
Ψάρι	600 g (με λαδόκολλα)	15 λεπτά
Λευκό κρέας	600 g (με λαδόκολλα)	20 λεπτά

Κάποιες συνταγές μπορούν να προκαλέσουν απρόσμενα ξεχειλίσματα, λόγω της εμφάνισης φυσαλίδων, ιδίως τα κατεψυγμένα λαχανικά. Σε αυτή την περίπτωση, μειώστε ανάλογα τους όγκους των υλικών.

ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1- Πατήστε απευθείας το διακόπτη επιλογής που αντιστοιχεί στην παράμετρο που θέλετε να ρυθμίσετε, δηλ. το διακόπτη επιλογής ταχύτητας **(B2)** ή το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας μαγειρέματος **(B3)** ή το διακόπτη επιλογής χρόνου **(B4)**, η επιλεγμένη παράμετρος αναβοσβήνει επάνω στην οθόνη **(C1- C2-C3)**.

2- Στη συνέχεια, ρυθμίστε την παράμετρο/τις παραμέτρους μέσω του διακόπτη επιλογής +/- **(B6)**. Για λόγους ασφαλείας, δεν είναι δυνατό να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία χωρίς να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.

3- Μόλις ολοκληρώσετε τη ρύθμιση όλων των παραμέτρων σας, πατήστε το πλήκτρο «**Start**» **(B7)**. Αν η συσκευή σας χρησιμοποιεί τη λειτουργία μαγειρέματος, η κόκκινη φωτεινή ένδειξη **(B3)** ανάβει για να σας ενημερώσει ότι το μαγείρεμα άρχισε. Όταν ενεργοποιηθεί το πρόγραμμα, έχετε τη δυνατότητα να σταματήσετε τη συσκευή ανά πάσα στιγμή, πατώντας το πλήκτρο «**Stop**».

Τότε, το πρόγραμμα βρίσκεται σε λειτουργία παύσης, μπορείτε να το επανεκκινήσετε πατώντας ξανά το «Start». Αν έχετε κάνει λάθος πρόγραμμα και θέλετε να το ακυρώσετε, πατήστε παρατεταμένα για 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο «**Stop**».

4- Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, η συσκευή εκπέμπει 3 μπιπ.

5- Πιέστε τις σκανδάλες (**D2**) και ανασηκώστε το συγκρότημα του μπολ **(D) (βλ. Εικ. 12)**.

Λειτουργίες Turbo / Pulse

1-Ο πίνακας εντολών **(B)** σας παρέχει άμεση πρόσβαση στις λειτουργίες «**Turbo**» και «Pulse» **(B5)**. Για χρήση σε λειτουργία Turbo (μέγιστη ταχύτητα σε άμεση πρόσβαση), αρκεί να κρατήσετε πατημένο το διακόπτη «Turbo». Τότε, στην οθόνη LCD προβάλλεται ο χρόνος χρήσης **(C3)** για να σας βοηθήσει. Για να χρησιμοποιήσετε το Pulse (διακεκομμένη λειτουργία), ενεργοποιήστε και απενεργοποιήστε τη λειτουργία, απλά πατώντας το διακόπτη «Pulse». Και σε αυτή την περίπτωση, η οθόνη LCD σας βοηθά, προβάλλοντας το χρόνο χρήσης. Όταν ξεκινήσει η λειτουργία, έχετε τη δυνατότητα να σταματήσετε τη συσκευή ανά πάσα στιγμή, πατώντας το πλήκτρο «**Stop**». Τότε, η λειτουργία βρίσκεται σε κατάσταση παύσης, μπορείτε να την επανεκκινήσετε πατώντας ξανά το «**Start**».

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page60

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε οποιοδήποτε υγρό. Μην βάζετε ποτέ την κεντρική μονάδα **(A)** κάτω από ανοιχτή βρύση

Μόλις ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, βγάλτε την από την πρίζα.

- Καθαρίζετε το μπολ αμέσως μετά τη χρήση.
- Πιέστε τις σκανδάλες **(D2)** και ανασηκώστε το συγκρότημα του μπολ **(D)**.
- Τοποθετήστε το μπολ επάνω σε μία επίπεδη επιφάνεια.
- Ξεκλειδώστε το καπάκι στρέφοντάς το δεξιά κατά 45 μοίρες. Βγάλτε το καπάκι προσεκτικά.
- Μόλις τα εξαρτήματα κρυώσουν, απασφαλίστε τη βάση συνδέσμου του καπακιού με τη βοήθεια της σπάτουλας **(G) (βλ. Εικ. 15).**
- Λαμβάνετε τις απαραίτητες προφυλάξεις με τις λεπίδες του μαχαιριού κοπής Ultrablade **(F1)** και του μαχαιριού ζυμώματος/ τριψίματος **(F4)** όταν τα πλένετε και όταν αδειάζετε το μπολ, επειδή είναι εξαιρετικά αιχμηρές.
- Μόλις τα εξαρτήματα κρυώσουν :

- αποσυναρμολογήστε τη βάση στήριξης περιστρεφόμενων μηχανισμών **(D3)**, το σύνδεσμο **(D4)**, το δακτύλιο ασφάλισης **(D5) (βλ. Εικ. 13)**.
- πλύνετε το μπολ **(D)**, τη βάση στήριξης περιστρεφόμενων μηχανισμών **(D3)**, το σύνδεσμο **(D4)**, το δακτύλιο ασφάλισης **(D5)**, τα εξαρτήματα **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, το πώμα ρύθμισης ατμού **(E1)**, το καπάκι **(E2)**, τη βάση συνδέσμου **(E3)**, το σύνδεσμο στεγανότητας **(E4)** με ένα σφουγγάρι και ζεστό νερό με σαπουνάδα.
- Ξεπλύνετε αυτά τα διάφορα στοιχεία κάτω από τη βρύση.
- Σε περίπτωση που έχουν λερωθεί πολύ, μουλιάστε τα για πολλές ώρες με νερό και υγρό πιάτων και τρίψτε τα, αν είναι απαραίτητο, με τη σπάτουλα **(G)**.
- Αν το μπολ πιάσει άλατα, τρίψτε το με τη σκληρή πλευρά του σφουγγαριού πιάτων.
- Καθαρίστε την κεντρική μονάδα **(A)** με ένα νωπό πανί. Στεγνώστε την καλά.
- Για ευκολότερο καθάρισμα, να ξέρετε ότι το μπολ, το συγκρότημα του καπακιού και τα εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, εκτός από τη βάση στήριξης περιστρεφόμενων μηχανισμών **(D3)** και το δακτύλιο ασφάλισης **(D5) (βλ. Εικ. 14)**.
- Τα εξαρτήματα, η βάση στήριξης περιστρεφόμενων μηχανισμών και τα στοιχεία του καπακιού είναι δυνατό να χρωματιστούν από ορισμένα υλικά, όπως το κάρι, ο χυμός καρότου κ.λπ. Αυτό δεν αποτελεί κίνδυνο για την υγεία σας, ούτε για τη λειτουργία της συσκευής. Για να μην συμβεί αυτό, πλένετε τα στοιχεία αμέσως μετά τη χρήση.

ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ, ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ;

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Δεν είναι στην πρίζα.	Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα.
	Ο διακόπτης **(H)** βρίσκεται στη θέση 0.	Θέστε το διακόπτη στη θέση 1.
	Το μπολ ή το καπάκι δεν είναι καλά τοποθετημένα ή ασφαλισμένα.	Ελέγξτε αν το μπολ ή το καπάκι είναι σωστά τοποθετημένα και ασφαλισμένα, σύμφωνα με τα σχήματα των οδηγιών.
Το καπάκι δεν ασφαλίζεται.	Το καπάκι δεν είναι ολοκληρωμένο.	Ελέγξτε αν ο σύνδεσμος έχει συναρμολογηθεί σωστά επάνω στη βάση συνδέσμου και αν η άση συνδέσμου έχει συναρμολογηθεί σωστά επάνω στο καπάκι.
Υπερβολικοί κραδασμοί.	Η συσκευή δεν έχει τοποθετηθεί σε σταθερή επιφάνεια, η συσκευή δεν είναι σταθερή.	Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια.
	Υπερβολικός όγκος συστατικών.	Μειώστε την ποσότητα των συστατικών που χρησιμοποιείτε.
	Σφάλμα εξαρτημάτων.	Ελέγξτε αν χρησιμοποιείτε το συνιστώμενο εξάρτημα.
Διαρροή από το καπάκι.	Υπερβολικός όγκος συστατικών.	Μειώστε την ποσότητα των συστατικών που χρησιμοποιείτε.
	Το καπάκι δεν είναι σωστά τοποθετημένο ή ασφαλισμένο.	Ασφαλίστε σωστά το καπάκι επάνω στο μπολ.
	Δεν υπάρχει σύνδεσμος στεγανότητας.	Τοποθετήστε το σύνδεσμο στεγανότητας στη βάση συνδέσμου και ασφαλίστε το συγκρότημα επάνω στο καπάκι.
	Ο σύνδεσμος στεγανότητας είναι κομμένος ή παρουσιάζει βλάβη.	Αλλάξτε το σύνδεσμο, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
	Σφάλμα εξαρτημάτων	Ελέγξτε αν χρησιμοποιείτε το συνιστώμενο εξάρτημα.
Διαρροή από τη βάση στήριξης περιστρεφόμενων μηχανισμών του μπολ.	Ο σύνδεσμος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά το σύνδεσμο.
	Ο σύνδεσμος παρουσιάζει βλάβη.	Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
	Ο δακτύλιος ασφάλισης **(D5)** δεν έχει ασφαλίσει καλά.	Ασφαλίστε σωστά το δακτύλιο **(D5)**.
Οι λεπίδες δεν περιστρέφονται εύκολα	Πολύ μεγάλα ή σκληρά κομμάτια τροφίμων.	Μειώστε το μέγεθος ή την ποσότητα των συστατικών που χρησιμοποιείτε. Προσθέστε υγρό.
Οσμή του μοτέρ.	Στην πρώτη χρήση της συσκευής, ή σε περίπτωση υπερφόρτωσης του μοτέρ λόγω υπερβολικής ποσότητας τροφίμων ή πολύ σκληρών ή μεγάλων κομματιών τροφίμων.	Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει και μειώστε την ποσότητα των υλικών μέσα στο μπολ.
Προβολή «STOP».	Η συσκευή εντόπισε υπερβολικούς κραδασμούς και τέθηκε σε κατάσταση ασφαλείας.	Ελέγξτε ότι χρησιμοποιείτε τη συνιστώμενη ταχύτητα και εξάρτημα.
Προβολή «SECU».	Υπερφόρτωση του μοτέρ λόγω υπερβολικής ποσότητας υλικών ή πολύ σκληρών ή μεγάλων κομματιών τροφίμων.	Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει και μειώστε την ποσότητα των υλικών μέσα στο μπολ.

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page62

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Προβολή «SECU» + αναβοσβήνει η κόκκινη φωτεινή ένδειξη.	Υπερθέρμανση αισθητήρων θερμοκρασίας.	Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Προβολή «Err1» + αναβοσβήνει η κόκκινη φωτεινή ένδειξη.	Η θερμαινόμενη αντίσταση δεν λειτουργεί.	Βεβαιωθείτε ότι δεν συνθλίβονται τα στελέχη τροφοδοσίας κάτω από το μπολ. Σε αυτή την περίπτωση, καθαρίστε τα και δοκιμάστε ξανά. Αν εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Προβολή «Err2».	Ηλεκτρονικό σφάλμα.	Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Προβολή «Err3».	Σφάλμα ταχύτητας.	Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Προβολή «Err4».	Σφάλμα επικοινωνίας με την ηλεκτρονική πλακέτα chopper.	Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Προβολή «ntc1» + αναβοσβήνει η κόκκινη φωτεινή ένδειξη.	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας 1 δεν λειτουργεί.	Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Προβολή «ntc2» + αναβοσβήνει η κόκκινη φωτεινή ένδειξη.	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας 2 δεν λειτουργεί.	Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Η συσκευή σας εξακολουθεί να μην λειτουργεί;

Απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις).

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

• Απόρριψη των υλικών συσκευασίας και της συσκευής. Η συσκευασία περιλαμβάνει αποκλειστικά υλικά που δεν παρουσιάζουν κίνδυνο για το περιβάλλον, τα οποία μπορούν να απορριφθούν σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις περί ανακύκλωσης.
Για την απόρριψη της συσκευής σας, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της περιοχής σας.

• Διάθεση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων στο τέλος της ζωής τους:
Ας συνεισφέρουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
➲ Αποθέστε την σε ένα σημείο διάθεσης για να πραγματοποιηθεί η επεξεργασία της.

SAFETY INSTRUCTIONS:

EN

Personal safety

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and keep them in a safe place: the manufacturer shall not accept any liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- Always disconnect the appliance from the power supply if you are to leave it unattended and before assembly, dismantling or cleaning. Do not allow children to use the appliance without supervision.
- This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its lead out of reach of children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep your appliance out of reach of children.

- While your appliance is in use, some parts may reach high temperatures (stainless steel wall of bowl, detachable common spindle, transparent parts of the lid and the cap, metal parts below the bowl, basket). They can cause burns. Handle the appliance by the cool plastic parts (handles, motor unit). The red heating indicator light shows that there is a risk of burning.
- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- The appliance is not intended to be operated using an external timer or by a separate remote control system.
- Do not use your appliance if it is not working properly, if it is damaged or if the power cable or plug is damaged. To avoid any danger have the lead replaced by an approved service centre (see list in the warranty booklet).
- The appliance should not be immersed. Never put the motor unit (A) under running water.

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page64

- This appliance is exclusively intended for domestic use. The manufacturer shall not accept any liability and reserves the right to cancel the warranty in the event of commercial or inappropriate use or failure to follow the instructions.
- This appliance is not intended to be used in domestic and similar applications, such as
  - In kitchen work areas in shops, offices and other professional environments.
  - In kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments.
  - On farms.
  - Use by clients of hotels, motels and other residential environments.
  - in guest room environments.

- **Your appliance gives off steam which can cause burns. Handle the lid and the cap with caution (use a glove,potholder, etc. if necessary). Handle the cap by its central section.**
- **Never operate the appliance if the seal is not positioned on the seal holder or if the seal holder is not assembled on the lid. It is essential to operate the appliance with the cap positioned in the hole in the lid (unless specifically stated in the recipe).**

- **Be aware of the risk of injury in the event of incorrect use of the appliance.**

Take care with the knives of the sharp chopping blade (F1)and the serrated knife (F4) when you are cleaning them and when you empty the bowl, they are extremely sharp. Be careful if a hot liquid is poured into the food processor because it could be ejected from the appliance due to it suddenly boiling.

EUROPEAN MARKETS ONLY:

- Keep the appliance and its lead out of reach of children under 8 years of age.

  Children should not use the appliance as a toy.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or whose experience or knowledge is insufficient, as long as they have the benefit of supervision or they have received instructions regarding safe use of the appliance and they understand its potential dangers.
- This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved. Cleaning and maintenance by the user should not be carried out by children without supervision unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.

Connection to the power supply

- The appliance should be plugged in to an earthed electrical socket.
- The appliance is designed to work with alternating current only. Check that the supply voltage indicated on the rating plate of the appliance corresponds to that of your electrical installation.
- Any connection error will cancel the warranty.
- Never pull on the power lead to unplug the appliance.
- Do not immerse the appliance, power cable or plug in any liquid.
- The power lead must never be left near or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or on a sharp edge.

Incorrect use

- **Do not touch the lid before the appliance comes to a complete stop (stop button); wait until the food being mixed is no longer rotating.**
- Always pour the solid ingredients into the bowl first before adding the liquid ingredients **(See Fig. 11.1)**, without exceeding the 2.5 L MAX limit marked inside the bowl **(See Fig. 11.2)**. If the bowl is too full, boiling water may be ejected.
- Please note, in the steam cooking programme, keep the level of 0.7 litres water **(See Fig. 4.2)**.
- Never put your fingers or any other object in the bowl while the appliance is in operation.
- Do not use the bowl as container (storage, freezing, sterilisation).
- Place the appliance on a stable, heatproof work surface.
- Do not place the appliance near a wall or a cupboard: the steam produced may damage the elements.
- Do not place your appliance near a heat source in operation (hob, household appliance, etc.).
- Do cover the lid with a dishcloth or other item, do not attempt to block the hole in the lid, use the steam regulator cap.
- Do not let hair, scarves, ties, etc. over the bowl while the appliance is in operation.
- Never put the accessories in a microwave.
- Do not use the appliance outdoors.
- Never exceed the maximum quantity indicated in the instructions.

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page66

- Store the appliance when it has cooled down.

After-sales Service

- For your own safety, do not use accessories or spare parts other than those provided by the approved after-sales centres.
- Do not use your appliance if it is not working properly, if it is damaged or if the power cable or plug is damaged. To avoid any danger have the lead replaced by an approved service centre (see list in the warranty booklet).
- Any intervention other than cleaning and usual maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre.
- Consult the table “What to do if your appliance does not work" at the end of the instruction manual.

On reading this instruction manual, you will find recommendations for use, which will make you see the potential of your appliance: preparation of sauces, soups, stews, steamed dishes, pastry and desserts.

APPLIANCE DESCRIPTION:

A Motor unit
B Control panel
- **B1**: automatic programme selection buttons
- **B2**: speed selector
- **B3**: cooking temperature selector and/or heating light indicator
- **B4:** operating time selector
- **B5:** turbo/pulse selector
- **B6:** +/- selector
- **B7:** start/stop/reset button

C LCD screen
- **C1:** speed display
- **C2:** temperature display
- **C3:** time display
- **C4:** programme selection display
- **C5:** safety indicator display

D Bowl assembly
- **D1:** stainless steel bowl
- **D2:** locks
- **D3:** detachable common spindle
- **D4:** seal
- **D5:** spindle locking ring

E Lid assembly
- **E1:** steam regulator cap
- **E2:** lid
- **E3:** seal holder
- **E4:** seal

F Accessories:
- **F1:** ultrablade chopper blade
- **F2:** mixer
- **F3:** beater
- **F4:** knife for kneading / crushing
- **F5:** steam basket

G Spatula
H Switch 0/1 for cutting off the power supply to your appliance

APPLIANCE TECHNICAL DATA:

Power:	1550W (1000W: heating element / 550W: motor)
Temperature range:	30° to 130°C adjustable in steps of 5°C.
Operating duration range:	5 sec to 2 hours adjustable in steps of 5 sec min to 1 min max.
Number of speeds: 12	- 2 intermittent speeds: speed 1 (5 sec On / 20 sec Off). speed 2 (10 sec On / 10 sec Off). - 10 progressive continuous speeds (speeds 3 to 12).

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page68

SWITCHING ON:

Your appliance is fitted with a 0/1 switch, set the switch to 1. **(See Fig. 9)**
You have the following accessories with your appliance:

Chopping blade	F1 ultrablade	Mixing soups	12	3min	2,5L	--▸100°C
		Mixing compotes	12	40 sec	1Kg	--▸100°C
		Chopping vegetables	12	15 sec	1Kg	--▸100°C
		Chopping meat	12	30 sec	1Kg	--▸100°C
		Chopping fish	12	15 sec	1Kg	--▸100°C
Mixer	IIt mixes **Cooked dishes** without damaging the ingredients Very useful for browning phases before preparations (risottos, soups).					
	F2	Browned dishes	3	5min	500g	130°C
		Stews	1	45min	2,5L	95°C
		Risottos	2	22min	1,5Kg	95°C
		Ratatouille, Chutney, Pulses (settings: check the recipe booklet)				
Beater	F3 !! V9 max	Beating egg whites,	7	5/10min	7 max	
		Mayonnaise, Whipped cream	7	2/5min	0,5L	
		Sauces,Creams,Dressings (mashed potatoes, polenta, etc.)	4 to 7	1/20min	1L	60▸90°C
Kneading/crushing blade	F4	Kneading white bread dough	5	2min 30s	1,2Kg	
		Kneading short crust pastry, biscuit dough, special bread	5	2min 30s	1Kg	
		Kneading risen dough (brioche, kouglof. etc.)	5 + 6	1min 30s 2min	0,8Kg	
		Mixing light batters (cake mixture, etc.)	10 + 12	40 sec 3min	1Kg	
		Crushing nuts	12	1min	0,6Kg	
		Chopping hard products	12	1min	0,6Kg	
		Crushing ice	12	1min	6 à 10	
		Pancake batter, waffle batter	10	1min	1,5L	
Steam basket	F5	Steam cooking vegetables, fish or meat		20/40min	1Kg	100°C
		Soup with chunks	12	3min	2,5L	100°C
Cap	E1	Cap for regulating steam extraction Low steam (a) = steam cooking. High steam (b) = Risotto, creamy desserts, sauces...			a / b	

These accessories are also fitted with gripping areas to facilitate handling during use while making a preparation.

YOUR APPLIANCE HAS 2 OPERATING MODES:

- **Automatic programme mode:**
  Speed, cooking temperature and duration are pre-programmed to make sauces, soups, stews, steamed dishes, pastry and desserts automatically.
- **Manual mode:**
  Customised adjustments of speed parameters, cooking temperature and duration for use at your convenience.

INSTALLING THE BOWL, ITS ACCESSORIES AND THE LID ASSEMBLY

- Before using for the first time, wash all items **(D, E, F, G)** in warm soapy water, but not the motor unit **(A)**. Your bowl **(D)** is fitted with a detachable spindle **(D3)** to facilitate cleaning.
- Ensure that all packaging has been removed before use, particularly the protection located between the bowl **(D)** and the motor unit **(A)**.
- Place the seal **(E4)** on the seal holder **(E3)** **(See Fig. 1)**, clip the assembly to the lid **(E2)** **(See Fig 2)**.
- Position the seal **(D4)** on the common spindle **(D3)**. Lock the assembly onto the base of the bowl with the locking ring **(D5)** **(See Fig. 3)**.
- Position the chosen accessory in the bowl:
  - the accessories **(F1, F2, F3, or F4)** to on the common spindle at the bottom of the bowl **(See Fig. 4.1)**,
  - the steam basket inside the bowl **(F5)**, **(See Fig. 4.3)**, having taken care beforehand to fill the 0.7l tank with liquid preparation (water, sauce...) **(See Fig. 4.2)**.
- Incorporate the ingredients into the bowl or steam basket.
- Position the lid on the bowl **(D)** lining up the two triangles **(See Fig. 5)**, lock the lid without pressing by turning it clockwise **(See Fig. 6)**.
- Position the steam regulator cap **(E1)** on the lid, 2 positions are possible: low or high steam **(See Fig. 7)**.

Position the bowl **(D)** on the motor unit **(A)** until you hear a "click" **(See Fig. 8)**.

- The appliance only starts up if the bowl and the lid are correctly positioned and locked on the motor unit.

In the event of incorrect positioning or incorrect locking of either (See Fig. 10.1 and 10.2), the logo starts to flash when a function is activated.

USING THE CONTROL PANEL (B)

Selecting an automatic programme:

Sauces

Steam cooking

Soups
(in programme **P1** velouté sauces / **P2** grinding)

Pastry
(in programme **P1** bread / **P2** brioche / **P3** cake)

Stews
(in programme **P1** vegetable casserole / **P2** stew / **P3** risotto)

Desserts

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page70

Selecting custom settings:

Selecting the motor speed.
2 intermittent speeds and 10 continuous progressive speeds.

Selecting cooking speed.
From 30° to 130°C.
Heating indicator light: it lights up when cooking starts and switches off when the temperature inside the bowl falls to below 50°C.

Selecting operating time.
From 5 sec to 2 hours.

Selecting the **turbo** functions (maximum speed in direct access) and **pulse** (intermittent operation) without using other settings.

Increase speed, cooking temperature and duration.
Decrease speed, cooking temperature and duration.

This button has **3 functions:**
- **"Validation"** of the choice of your automatic programme or your parameters chosen in the context of manual use (speed, cooking temperature, time).
- **"Pause"** during use, once the appliance has been started up.
- **"Reset"** of the parameters selected on the appliance by pressing for 2 seconds.

Tips for use:
Your appliance is fitted with a microprocessor that controls and analyses its stability. In the event of instability, the motor rotation speed will be automatically reduced, if this instability continues, the motor will be stopped and "STOP" will be displayed on the screen.
- Check that the quantity of ingredients is not too large and that the speed used is the correct one.
- Check that you are using the recommended accessory.
- Then restart your appliance normally.

USING THE APPLIANCE

Plug in the appliance, set the switch **(H)** to 1, and the LCD screen **(C)** displays all settings at "0" **(See Fig. 9)**

AUTOMATIC PROGRAMME MODE

1- Press the programme of your choice **(B1)**, a triangle appears on the screen **(C4)** in the selected programme. In the case of the soups, stews and pastry programmes, successive pressing takes you to the different sub-programmes.

2- The pre-programmed settings can be modified for the time of a recipe (depending on the chosen recipe, ingredients and quantities prepared). Press the speed selector **(B2)** or the cooking temperature selector **(B3)** or the time selector **(B4)**, the setting chosen will flash on the screen **(C1-C2-C3)**.

3- Adjust the setting(s) using the +/- selector **(B6)**.

4- When you have finished modifying all your settings, press the "start" button **(B7)** to start the programme. When your appliance is using cooking mode, the red indicator light **(B3)** lights up to inform you that cooking has started.

5- When the programme has ended, the appliance emits 3 beeps.

6- At the end of the sauce, soup, stew programmes **P2** and **P3**, steam dishes and creamy desserts, the appliance automatically changes to keep warm mode for 45 minutes to maintain the preparation ready for consumption. To stop keep warm mode, simply press the "stop" button **(B7)**. If you open the lid, press the locks **(D2)** or remove the bowl and keep warm mode will be automatically stopped.
At the end of kneading in the pastry programmes **P1** and **P2**, the appliance changes to "dough rising" mode at 30°C for 40 minutes to give your dough more volume. If you open the lid, press the locks **(D2)** or remove the bowl, the appliance changes to pause mode and you have the possibility of restarting it by pressing "start" again.
If you wish to stop this mode, press and hold the "stop" button for 2 seconds.

7- Press the locks **(D2)** and then remove the bowl assembly **(D) (See Fig. 12)**.

When the automatic programme is started up, you have the possibility of stopping the appliance at any time by pressing the "stop" button. The automatic programme is then in pause mode, you have the possibility of restarting by pressing the "start" button again. If you have chosen the wrong programme and if you want to cancel it, press and hold the "stop" button for 2 seconds.

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page72

DISCOVER THE AUTOMATIC PROGRAMMES AVAILABLE:

	Sauce	Soup P1	Soup P2	Stew P1	Stew P2	Stew P3
Automatic programmes	sauce	soup	soup	slow cook	slow cook	slow cook
"Default" speed **(adjustable)**	V6 **(V2 to V8)**	10 Pulses and V12 for 2 min.	10 Pulses	V3	V1	V2
"Default" temperature **(adjustable)**	70°C **(50°C to 100°C)**	100°C **(90°C to 100°C)**	100°C **(90°C to 100°C)**	130°C **(non-adjustable)**	95°C **(80°C to 100°C)**	95°C **(80°C to 100°C)**
Time speed **(adjustable)**	8 min **(5 min to 40 min)**	40 min **(20min to 60 min)**	45 min **(20 min to 60 min)**	5 min **(2 min to 15 min)**	45 min **(10 min to 2hr)**	20 min **(10 min to 2hr)**

	Steamed dishes	Pastry P1	Pastry P2	Pastry P3	Dessert
Automatic programmes	steam	pastry	pastry	pastry	dessert
"Default" speed **(adjustable)**		V5 for 2 min 30 sec	V5 for 1 min 30 sec then V6 for 2 min	V3 for 40 sec then V9 for 3 min	V4 (V2 to V8)
"Default" temperature **(adjustable)**	100°C **(non-adjustable)**				90°C (50°C to 110°C)
Time speed **(adjustable)**	30 min **(1 min to 60 min)**	2 min 30 sec **(30 sec to 2 min 30sec)**	3 min 30 sec **(30 sec to 3 min 30 sec)**	3 min 40 sec **(1 min 40 sec to 3 min 40 sec)**	15 min **(5 min to 60 min)**

USING THE STEAM BASKET

For steam cooking using the steam basket, it is necessary to pour 0.7 litres of water into the bottom of the bowl.

Steam cooking time		
Ingredients	**Quantities (max)**	**Cooking times**
Potatoes	1 kg	30 min
Carrots	1 kg	30 min
Courgettes	800 g	20 min
Parsnips	800 g	25 min
Leeks	800 g	25 min
Green beans	800 g	30 min
Broccoli	500 g	20 min
Fish	600 g (with baking parchment)	15 min
White meat	600 g (with baking parchment)	20 min

Some recipes may cause unexpected overflow due to the appearance of bubbles, particularly when using frozen vegetables. In this case, you should reduce the volumes accordingly.

MANUAL MODE

1- Press directly on the selector representing the parameter you have chosen to adjust, i.e. the speed selector **(B2)** or the cooking temperature selector **(B3)** or the time selector **(B4)**, the chosen parameter flashes on the screen **(C1- C2-C3)**.

2- Then adjust the setting(s) using the +/- selector **(B6)**. For safety reasons, it is not possible to set a temperature without setting a cooking time.

3- When you have finished entering all your parameters, press the **"start"** button **(B7)**. When your appliance is using cooking mode, the red indicator light **(B3)** lights up to inform you that cooking has started. When the programme has started, you have the possibility of stopping the appliance at any time by pressing the **"stop"** button.

The programme is then in pause mode and you have the possibility of restarting by pressing **"start"** again. If you have chosen the wrong programme and if you want to cancel it, press and hold the **"stop"** button for 2 seconds.

4- When the programme has ended, the appliance emits 3 beeps.

5- Press the locks **(D2)** and then remove the bowl assembly **(D) (See Fig. 12)**.

Turbo / Pulse functions

1- Use the control panel **(B)** to directly access the "turbo" and "pulse" functions **(B5)**. To use in turbo mode (maximum speed in direct access), simply press and hold the "turbo" selector. The LCD screen then displays the time in use **(C3)** to help you. To use the pulse (intermittent operation), activate and stop the function by simply pressing the **"pulse"** selector. Here too, the LCD screen helps you by indicating the time in use. When the function has started up, you have the possibility of stopping the appliance at any time by pressing the **"stop"** button. The function is then in pause mode, you have the possibility of restarting by pressing the **"start"** button again.

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page74

CLEANING YOUR APPLIANCE

- The appliance should not be immersed. Never put the motor unit **(A)** under running water.

  Once you have finished using it, disconnect the appliance.
- Clean the bowl immediately after use.
- Press the locks **(D2)** then lift the bowl assembly **(D)**.
- Place the bowl on a flat surface.
- Unlock the lid by rotating one quarter of a turn clockwise. Carefully remove the lid.
- When the parts have cooled, unclip the seal holder from the lid with help of the spatula **(G) (See Fig. 15)**.
- **Take care with the knives of the ultrablade chopping blade (F1) and the kneading/crushing knife (F4) when you are cleaning them and when you empty the bowl, they are extremely sharp.**
- When the parts have cooled down:
  - dismantle the common spindle **(D3)**, the seal **(D4)** and the locking ring **(D5) (See Fig. 13)**.
  - clean the bowl **(D)**, the common spindle **(D3)**, the seal **(D4)**, the locking ring **(D5)**, the accessories **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, the steam regulator cap **(E1)**, the lid **(E2)**, the seal holder **(E3)** and the seal **(E4)** using a sponge and some soapy water.
- Rinse these different parts under running water.
- In the event of pronounced clogging, leave to soak for several hours in water with a little washing-up liquid added and scrape with the spatula if necessary **(G)**.
- In the event of scale building up in the bowl, you can use the rough side of a kitchen sponge.
- To clean the motor unit **(A)**, use a damp cloth. Dry carefully.
- To help you with cleaning, the bowl, lid assembly and accessories are dishwasher safe, with the exception of the common spindle **(D3)** and its locking ring **(D5) (See Fig. 14)**.
- The accessories, the detachable common spindle and the parts of the lid may become slightly discoloured with certain ingredients such as curry, carrot juice, etc; this does not represent any danger for your health or for the operation of your appliance. To avoid this, clean these parts immediately after use.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance does not work.	It is not plugged in.	Plug the appliance into an electrical socket.
	The switch **(H)** is in position 0.	Move the switch to position 1.
	The bowl or the lid are not correctly positioned or locked.	Check that the bowl or the lid are correctly positioned and locked according to the diagrams in the instruction manual.
The lid does not lock.	The lid is not fully assembled.	Check that the seal is correctly assembled on the seal holder and that the seal holder is correctly assembled on the lid.
Excessive vibration.	The appliance is not positioned on a flat surface, the appliance is not stable.	Place the appliance on a flat surface.
	Volume of ingredients too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	Accessory error.	Check that you are using the recommended accessory.
Leak through lid.	Volume of ingredients too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	The lid is not correctly positioned or locked.	Lock the lid correctly on the bowl.
	The seal is not present.	Position the seal on the seal holder and clip the assembly to the lid.
	The seal is cut or damaged.	Change the seal, contact an approved service centre.
	Accessory error.	Check that you are using the recommended accessory.
Leak through the bowl spindle.	The seal is not correctly positioned.	Position the seal correctly.
	The seal is damaged.	Contact an approved service centre.
	The locking ring **(D5)** is not locked correctly.	Lock the ring correctly **(D5)**.
The blades do not rotate easily.	Pieces of food that are too big or too hard.	Reduce the size or quantity of the ingredients processed. Add some liquid.
Smell from motor.	On using the appliance for the first time, or in the event of overload of the motor caused by too large a quantity of ingredients or by pieces that are too hard or too big.	Leave the motor to cool and reduce the quantity of ingredients in the bowl.
"STOP" is displayed.	The appliance has detected too many vibrations and has changed to the safety position.	Check that you are at the right speed and that you are using the recommended accessory.
"SECU" is displayed.	Overload of the motor caused by too large a quantity of ingredients or by pieces that are too hard or too big.	Leave the motor to cool and reduce the quantity of ingredients in the bowl.

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page76

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
"SECU" is displayed + red indicator light is flashing.	Overheating of temperature sensors.	Contact an approved service centre.
"Err1" is displayed. + red indicator light is flashing.	The heating element is not working.	Check that the power pins under the bowl are not clogged. If this is the case, clean them and try again. If that still does not work, contact an approved service centre.
"Err2" is displayed.	Electronic fault.	Contact an approved service centre.
"Err3" is displayed.	Speed fault.	Contact an approved service centre.
"Err4" is displayed.	Communication fault with chopper electronic card.	Contact an approved service centre.
"ntc1" is displayed. + red indicator light is flashing.	Temperature sensor 1 is no longer working.	Contact an approved service centre.
"ntc2" is displayed. + red indicator light is flashing.	Temperature sensor 2 is no longer working.	Contact an approved service centre.

Is your appliance still not working?

Contact an approved service centre (see list in service booklet).

RECYCLING

• Elimination of packaging and appliance materials.

The packaging exclusively contains materials that are not dangerous to the environment, which can be disposed of in accordance with the recycling regulations in force.

To dispose of your appliance, ask the appropriate department of your local authority.

• End-of-life electronic or electrical appliances:

Environmental protection first!

ⓘ Your appliance contains numerous materials that can be recovered or recycled.

➲ Take it to a collection point for processing.

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 an 1 year	**(0)41 28 18 53**
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	**0800-122-2732**
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	2 տարի 2 years	**(010) 55-76-07**
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	**02 97487944**
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	**01 866 70 299 00**
BELGIQUE BELGIE **BELGIUM**	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**070 23 31 59**
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**017 2239290**
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	**Info-linija za potrošače 033 551 220**
BRASIL **BRAZIL**	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	1 ano 1 year	**0800-119933**
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	**0700 10 330**
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	**800-418-3325**
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	**12300 209207**

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page78

COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	**18000919288**
HRVATSKA **CROATIA**	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	**01 30 15 294**
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	**731 010 111**
DANMARK **DENMARK**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	**44 663 155**
DEUTSCHLAND **GERMANY**	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	**0212 387 400**
EESTI **ESTONIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	**5 800 3777**
SUOMI **FINLAND**	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	**09 622 94 20**
France Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	**09 74 50 47 74**
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	**2106371251**
香港 **HONG KONG**	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	**852 8130 8998**
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	**06 1 801 8434**
INDONESIA	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	**+62 21 5793 6881**
ITALIA **ITALY**	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	**199207354**
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	**0570-077772**

ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссеci,16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	**727 378 39 39**
한국어 **KOREA**	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	1 year	**1588-1588**
LATVJA **LATVIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	**6 716 2007**
LIETUVA **LITHUANIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	**6 470 8888**
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**0032 70 23 31 59**
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	**(0)2 20 50 022**
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia	1 year	**65 6550 8900**
MEXICO	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	**(01800) 112 8325**
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	**(22) 929249**
NEDERLAND **The Netherlands**	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	**0318 58 24 24**
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	**0800 700 711**
NORGE **NORWAY**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	**815 09 567**
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima – Perú	1 año 1 year	**441 4455**

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page80

POLSKA **POLAND**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	**0801 300 421** **koszt jak za połączenie lokalne**
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	**808 502 014**
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	**01 677 4003**
ROMÂNIA **ROMANIA**	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	**0 21 316 87 84**
РОССИЯ **RUSSIA**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**495 213 32 30**
SRBIJA **SERBIA**	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	**060 0 732 000**
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	**65 6550 8900**
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	**233 595 224**
SLOVENIJA **SLOVENIA**	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	**02 234 94 90**
ESPAÑA **SPAIN**	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	**902 31 24 00**
SVERIGE **SWEDEN**	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	**08 594 213 30**
SUISSE CHWEIZ **SWITZERLAND**	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jarhre 2 years	**044 837 18 40**
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)	1 year	**886-2-2833 3716**
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	**662 351 8911**
TÜRKIYE **TURKEY**	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok.	2 YIL 2 years	**216 444 40 50**

	No: 28 K.12 Maslak		
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	**800-395-8325**
Україна **UKRAINE**	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	**044 492 06 59**
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire,SL4 1NA	1 year	**0845 602 1454**
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	**0800-7268724**
VIETNAM	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city, Vietnam	1 year	**+84-8 38644037** **+84-8 38645830**

0828792_NoticeCuisineCompanion_SM_Mise en page 1 05/12/13 14:59 Page82

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/ تاريخ الشراء/ تاريخ خريr

Product reference: . . . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع كامل محصول / مرجع المنتج الكامل

Retailer name & address: . . . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام درس خرده فروش /وا اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp . . . . . ./ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/소매점 직인/ مهر خرده فرو/ ختم بائع التجزئة